

VYHLÁŠKA č. 335/1997 Sb.
ze dne 12. prosince 1997,

kteou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí, ve znění pozdějších předpisů

Změna: 45/2000 Sb.

Změna: 115/2011 sb.

Změna: 57/2003 Sb.

Změna: 289/2004 Sb.

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, (dále jen "zákon") pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí:

ODDÍL 1

**NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE A KONCENTRÁTY K PŘÍPRAVĚ
NEALKOHOLICKÝCH NÁPOJŮ**

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

a) nealkoholickým nápojem - nápoj obsahující nejvýše 0,5 % objemových ethanolu (měřeno při teplotě 20 st. C), vyrobený zejména z pitné vody, pramenité vody, přírodní minerální vody, nebo kojenecké vody¹⁾, ovocné, zeleninové, rostlinné nebo živočišné suroviny, přírodních sladidel^{1c)}, sladidel^{2b)}, medu a dalších látek, a popřípadě sycený oxidem uhličitým,

b) koncentrátem k přípravě nealkoholických nápojů - výrobek obsahující, po úpravě naředěním ke konečné spotřebě ve výrobcem doporučeném poměru, nejvýše 0,5 % objemových ethanolu (měřeno při teplotě 20 st. C) a suroviny uvedené pod písmenem a),

c) nápojovým koncentrátem - zahuštěná směs jednotlivých surovin používaných k výrobě

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

Vyhláška č. 275/2004 Sb., o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a o způsobu jejich úpravy. Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem "e".

1c) Vyhláška č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony.

2b) Vyhláška č. 53/2002 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky použití látek přídatných, pomocných a potravních doplňků, ve znění vyhlášky č. 233/2002 Sb.

nealkoholických nápojů, určená k přípravě nápojů ředěním,

d) ovocnou nebo zeleninovou šťávou - šťáva, zkvasitelný, ale nezkvašený výrobek získaný z přiměřeně zralého a zdravého, čerstvého nebo chlazeného ovoce nebo zeleniny, a to jednoho nebo více druhů, s charakteristickou barvou, vůní a chutí, které jsou typické pro šťávu pocházející z příslušného ovoce nebo zeleniny; aroma, dužnina a buňky ze šťávy, které jsou odděleny v průběhu zpracování, mohou být do téže šťávy vráceny; rajčata se považují za zeleninu,

e) ovocnou šťávou z citrusových plodů - šťáva získaná z endokarpu jejich vnitřní části; limetková šťáva však může být získávána z celého plodu, použije-li se vhodný výrobní postup, který omezí podíl složek z vnější části plodu na minimum,

f) ovocnou nebo zeleninovou šťávou z koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy (ovocnou nebo zeleninovou šťávou z koncentrátu) - šťáva získaná z koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy opětovným doplněním podílu vody, která byla odstraněna při koncentraci šťávy a obnovením aroma pomocí těkavých složek, které byly zachyceny v průběhu koncentrace příslušné ovocné nebo zeleninové šťávy, popřípadě opětovným doplněním ztracené dužniny a buněk zachycených při výrobě ovocné šťávy stejného druhu; ovocná nebo zeleninová šťáva z koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy musí vykazovat přinejmenším rovnocenné organoleptické a analytické vlastnosti odpovídající průměrným hodnotám šťávy získané z téhož druhu ovoce nebo zeleniny podle písmene d),

g) nápojem v prášku - směs jednotlivých surovin uvedených pod písmenem a) ve formě prášku, granulí nebo komprimátů, určená k přípravě nealkoholických nápojů rozpustěním,

h) koncentrovanou ovocnou nebo zeleninovou šťávou - výrobek získaný z ovocné nebo zeleninové šťávy jednoho nebo více druhů ovoce nebo zeleniny fyzikálním odstraněním specifického podílu obsahu vody; je-li výrobek určen ke konečné spotřebě, nesmí být snížení objemu menší než 50 %,

i) sušenou ovocnou nebo zeleninovou šťávou (ovocnou nebo zeleninovou šťávou v prášku) - výrobek získaný z ovocné nebo zeleninové šťávy jednoho nebo více druhů ovoce nebo zeleniny fyzikálním odstraněním téměř veškerého obsahu vody,

j) nektarem - nezakvašený, ale zkvasitelný výrobek získaný přidavkem pitné vody a popřípadě též přírodních sladidel, sladidel, medu, nebo jejich směsí k ovocné nebo zeleninové šťávě, ovocné nebo zeleninové šťávě z koncentrátu, koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávě, sušené ovocné nebo zeleninové šťávě, k ovocné dřeni nebo ke směsi těchto výrobků v souladu s přílohou č. 1,

k) ovocným nebo zeleninovým nápojem - ochucený nealkoholický nápoj, vyrobený z ovocných nebo zeleninových šťáv nebo jejich koncentrátů a surovin uvedených pod písmenem a),

l) limonádou - ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě, zpravidla sycený oxidem uhličitým,

- m) minerální vodou ochucenou - ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z přírodní minerální vody, nápojových koncentrátů, nebo surovin k jejich přípravě, zpravidla s původním obsahem oxidu uhličitého,
- n) pramenitou vodou ochucenou - ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pramenité vody, nápojových koncentrátů, nebo surovin k jejich přípravě, zpravidla sycený oxidem uhličitým,
- o) sodovou vodou - nápoj vyrobený z pitné vody a oxidu uhličitého, u kterého obsah oxidu uhličitého činí nejméně 4 g/l,
- p) pitnou vodou ochucenou - ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody, obsahující pouze přídavek látek určených k aromatizaci, popřípadě též obohacený potravním doplňkem, zpravidla sycený oxidem uhličitým.

§ 2

Členění na skupiny a podskupiny

Členění nealkoholických nápojů a koncentrátů k přípravě nealkoholických nápojů na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 2.

§ 3

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin⁴⁾ se stanoví tyto další požadavky na označování:

- a) nealkoholický nápoj a koncentrát k přípravě nealkoholických nápojů, s výjimkou nápojového koncentráту, se označí názvem podskupiny, nebo v případě, že příloha č. 2 neobsahuje název podskupiny, názvem skupiny,
- b) nápojový koncentrát se označí názvem podskupiny, nebo v případě, že potravina nesplňuje požadavky stanovené na podskupinu, označí se názvem skupiny,
- c) pochází-li ovocná nebo zeleninová šťáva, ovocná nebo zeleninová šťáva z koncentráту, koncentrovaná ovocná nebo zeleninová šťáva, sušená ovocná nebo zeleninová šťáva, koncentrát k přípravě nealkoholických nápojů nebo nealkoholický nápoj ze šťávy jednoho druhu ovoce nebo zeleniny, nahradí se v označení slovo ovocná nebo zeleninová názvem použitého druhu ovoce nebo zeleniny,
- d) nealkoholický nápoj a koncentrát k přípravě nealkoholických nápojů se označí údajem o energetické hodnotě, s výjimkou sodové vody,
- e) je-li u ovocného a zeleninového nápoje, šťávy nebo nektaru obsah oxidu uhličitého nejméně 2 g/l, uvede se údaj, že se jedná o sycený nápoj,

1a) Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů.

f) je-li u limonády, minerální vody ochucené, pramenité vody ochucené nebo pitné vody ochucené obsah oxidu uhličitého nižší než 2 g/l, uvede se údaj, že se jedná o nesyčenou limonádu, nesyčenou minerální vodu ochucenou, nesyčenou pramenitou vodu ochucenou, nebo nesyčenou pitnou vodu ochucenou,

g) u ovocného nektaru se uvede minimální obsah ovocné šťávy, ovocné dřeně nebo směsi těchto složek slovy "podíl ovocné složky: nejméně %", která se uvedou ve stejném zorném poli jako název výrobku,

h) u nápoje v prášku se uvede údaj, zda přípravou vznikne nápoj šumivý,

i) u minerálních vod ochucených se uvede

1. údaj, že se jedná o sycený nápoj, jestliže byl nápoj dodatečně dosycen oxidem uhličitým,
2. lokalita (obec nebo místo), kde se zdroj jímá,
3. název zdroje,
4. údaj o analytickém složení udávající charakteristické složky minerální vody, s označením laboratoře,
5. vyznačení zvýšeného obsahu iontů, u nichž je to pro použitý typ minerální vody požadováno zvláštním právním předpisem¹⁾,
6. informace o provedených úpravách podle zvláštního právního předpisu¹⁾,

j) u pramenitých vod ochucených se uvede

1. údaj, že se jedná o sycený nápoj, jestliže byl nápoj dodatečně dosycen oxidem uhličitým,
2. lokalita (obec nebo místo), kde se zdroj jímá, a název zdroje,
3. informace o provedených úpravách podle zvláštního právního předpisu¹⁾,

k) limonáda, k jejíž výrobě byla použita ovocná nebo zeleninová šťáva nebo její koncentrát, se označí jako ovocná nebo zeleninová limonáda,

l) nápojový koncentrát se označí jako ovocný nebo zeleninový nápojový koncentrát, jestliže po jeho předepsaném naředění obsahuje získaný nápoj ovocnou nebo zeleninovou šťávu,

m) nápojový koncentrát nebo nealkoholický nápoj ochucený, vyrobený z ovocné nebo zeleninové šťávy nebo jejich koncentrátů, ochucený látkou určenou k aromatizaci s charakterem jiného druhu ovoce nebo zeleniny než použitá základní ovocná nebo zeleninová složka, se označí jako ovocný nebo zeleninový nápojový koncentrát nebo nealkoholický nápoj s deklarovanou příchutí,

n) nápojový koncentrát nebo nealkoholický nápoj ochucený, vyrobený z ovocných nebo zeleninových šťáv nebo jejich koncentrátů, se označí jako nápojový koncentrát nebo nealkoholický nápoj ochucený s přídavkem ovocné nebo zeleninové šťávy nebo pouze jako nápojový koncentrát či ochucený nealkoholický nápoj,

o) nápojový koncentrát nebo limonáda ochucené látkou určenou k aromatizaci nebo emulzí, které nahrazují ovocnou nebo zeleninovou složku použitou v názvu, se označí jako nápojový koncentrát nebo limonáda s deklarovanou příchutí,

p) u ovocné nebo zeleninové šťávy, do které byla přidána přírodní sladidla^{1c)}, se název skupiny doplní označením "přislazeno" nebo "s přídavkem cukru" s následujícím uvedením množství přidaných přírodních sladidel, počítaných jako sušina a vyjádřených v gramech na litr,

q) u směsi ovocné šťávy a ovocné šťávy z koncentráту a u ovocného nektaru získaného zcela nebo zčásti z jednoho nebo z více koncentrovaných výrobků se uvede údaj "z koncentráту nebo koncentrátů" anebo "zčásti z koncentráту nebo koncentrátů"; tento údaj se uvede jasně viditelnými písmeny v blízkosti názvu výrobku a musí dobře vynikat na pozadí,

r) přídavek dužniny nebo buněk k ovocné nebo zeleninové šťávě se uvede na obalu ; obnovení původního stavu ovocné šťávy, ovocné šťávy z koncentráту, koncentrované ovocné šťávy, sušené ovocné šťávy anebo šťávy v prášku nebo ovocného nektaru s použitím látek zcela nezbytných pro tuto operaci nezakládá povinnost uvést na obalu seznam složek použitých pro tento účel,

s) u koncentrované ovocné šťávy určené ke konečné spotřebě se uvede údaj o množství přidaných přírodních sladidel nebo přidané citrónové šťávy a okyselujících látek; tento údaj se uvede na obalu, etiketě umístěné na obalu, nebo v průvodní dokumentaci,

t) u ovocné šťávy, ovocné šťávy z koncentráту, koncentrované ovocné šťávy, sušené ovocné šťávy a ovocného nektaru, vyráběných ze dvou nebo více druhů ovoce, se uvede u názvu výrobku seznam použitých druhů ovoce podle použitého množství v sestupném pořadí; použití citrónové šťávy podle § 4a odst. 8 v množství do 3 g/l se nepovažuje za přídavek citrónové šťávy. U výrobků vyráběných ze tří nebo více druhů ovoce lze označení druhů ovoce nahradit slovy "z několika druhů ovoce" nebo jiným označením odpovídajícím významu nebo počtu použitých druhů ovoce.

(2) U minerální vody ochucené a u pramenité vody ochucené

a) lze v označení použít doplňující údaje podle zvláštního právního předpisu¹⁾, pouze pokud odpovídají kritériím stanoveným ve zvláštním právním předpisu¹⁾,

b) může být uveden název lokality (obec nebo místo) jako součást označení pouze za předpokladu, že se jedná o nealkoholický nápoj vyrobený z přírodní minerální vody nebo z pramenité vody pocházející z lokality uvedené v názvu výrobku. Název nesmí být zavádějící nebo klamavý, pokud jde o místo zdroje přírodní minerální vody nebo pramenité vody použité k výrobě.

(3) V názvu nealkoholického nápoje ani v jeho označení, s výjimkou minerální vody ochucené, se nesmí používat označení "minerálka", "minerální voda", nebo výrazy obdobného významu.

(4) V názvu nealkoholického nápoje ani v jeho označení, s výjimkou ovocné a zeleninové šťávy, se nesmí používat označení "džus", "juice", "100 %", "stoprocentní", nebo výrazy obdobného významu.

(5) V názvu sodové vody a pitné vody ochucené ani v jejich označení se nesmí uvádět zeměpisné údaje.

(6) Pro nápojový koncentrát obsahující více než 50 % hmotnostních přírodních sladidel lze použít název sirup.

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

§ 4

Požadavky na jakost

(1) Fyzikální a chemické požadavky na ovocné a zeleninové nektary jsou uvedeny v příloze č. 1 tabulce 1.

(2) Fyzikální a chemické požadavky na ovocné a zeleninové šťávy z koncentrátu nebo koncentrátů jsou uvedeny v příloze č. 1 tabulce 2.

(3) Smyslové požadavky na jakost nealkoholických nápojů a koncentrátů k přípravě nealkoholických nápojů jsou uvedeny v příloze č. 2.

(4) Minerální voda ochucená a pramenitá voda ochucená musí splňovat chemické požadavky pro balené vody stanovené zvláštním právním předpisem¹⁾.

(5) Pitná voda ochucená musí splňovat požadavky na pitnou vodu podle zvláštního právního předpisu^{2g)}.

§ 4a

Technologické požadavky

(1) Pro ovocné a zeleninové šťávy, ovocné a zeleninové šťávy z koncentrátů, koncentrované ovocné a zeleninové šťávy a sušené ovocné a zeleninové šťávy, s výjimkou hroznové a hruškové šťávy, je povolen

a) přídavek přírodních sladidel, s výjimkou cukru moučka, cukrových homolí a kandysu, pro úpravu kyselé chuti, který nesmí překročit množství 15 g/l šťávy, vyjádřeno v sušině,

b) přídavek přírodních sladidel, s výjimkou cukru moučka, cukrových homolí a kandysu, pro doslazení, který nesmí překročit množství 150 g/l šťávy, vyjádřeno v sušině,

c) přídavek vitamínů a minerálních látek^{2b)}.

Celkové množství přidaných přírodních sladidel podle písmen a) a b) nesmí překročit 150 g/l, vyjádřeno v sušině. Přídavek přírodních sladidel a citrónové šťávy, koncentrované či nikoli, nebo okyselujících látek^{2b)} k téže ovocné nebo zeleninové šťávě je nepřípustný. Soli kyseliny vinné mohou být do hroznové šťávy zpětně doplněny.

(2) Při výrobě ovocné nebo zeleninové šťávy lze

a) použít přírodní sladidla, s výjimkou cukru moučka, cukrových homolí a kandysu, a fruktózový sirup, u nichž je obsah vody menší než 2 %,

2g) Vyhláška č. 376/2000 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a rozsah a četnost její kontroly.

- b) smísit dva nebo více druhů ovocné, zeleninové nebo ovocné a zeleninové šťávy, nebo ovocné, zeleninové nebo ovocné a zeleninové dřeně,
- c) při úpravě šťávy z hroznů provádět odsíření fyzikálními procesy, čiření pomocí kaseinu, vaječného bílku a jiných živočišných albuminů; množství oxidu siřičitého a jeho sloučenin ve šťávě prodávané nebo dodávané spotřebiteli nesmí být vyšší než 10 mg/l šťávy,
- d) provádět obvyklé fyzikální postupy nebo úpravy,
- e) přidávat dužninu a buňky z ovocné šťávy zachycené v průběhu zpracování této šťávy,
- f) zpracovávat ovoce mechanickými postupy a běžnými fyzikálními postupy, používat enzymy pektolytické, amylolytické a proteolytické, chemicky inertní pomocné filtrační látky a srážecí činidla (např. polyvinylpyrolidon, polystyren) a chemicky inertní pomocné adsorpční látky, které jsou schváleny pro styk s potravinami^{2f)} a které se používají ke snížení obsahu limonoidů a naringinu v citrusové šťávě, aniž by výrazně ovlivnily obsah limonoidních glykosidů, kyselin, cukrů (včetně oligosacharidů) nebo minerálních látek,
- g) přidávat, s výjimkou přídatných látek uvedených ve vyhlášce upravující požadavky na doplňky stravy⁷⁾ nebo ve vyhlášce upravující látky určené k aromatizaci potravin⁸⁾ kyselinu L-askorbovou v množství nezbytném k zajištění antioxidačního účinku.

(3) Při výrobě ovocné nebo zeleninové šťávy z koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy lze použít přírodní sladidla, s výjimkou cukru moučka, cukrových homolí a kandysu, a fruktózový sirup.

(4) Při výrobě koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy lze

- a) z ovocné nebo zeleninové šťávy fyzikální úpravou nebo jiným postupem, s výjimkou působení přímého ohřevu, částečně odstranit vodu,
- b) obnovit aroma pomocí těkavých složek, které byly zachyceny v průběhu koncentrace základní ovocné šťávy nebo ze šťávy z téhož druhu ovoce; při výrobě koncentrované ovocné šťávy určené ke konečné spotřebě musí být aroma obnoveno,
- c) doplnit dužninu a buňky ze šťávy stejného druhu,
- d) provádět obvyklé fyzikální postupy nebo úpravy včetně průtokové vodní extrakce jedlých částí plodů, s výjimkou hroznů,
- e) použít přírodní sladidla, s výjimkou cukru moučka, cukrových homolí a kandysu, a fruktózový sirup, u nichž je obsah vody menší než 2 %.

2f) Vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmami, ve znění vyhlášky č. 186/2003 Sb.

7) Vyhláška č. 225/2008 Sb., kterou se stanoví požadavky na doplňky stravy a na obohacování potravin.

8) Vyhláška č. 447/2004 Sb., o požadavcích na množství a druhy látek určených k aromatizaci potravin, podmínky jejich použití, požadavky na jejich zdravotní nezávadnost a podmínky použití chininu a kofeinu.

(5) Při výrobě sušené ovocné nebo zeleninové šťávy lze

- a) fyzikální úpravou nebo postupem téměř úplně odstranit vodu z ovocné nebo zeleninové šťávy; při výrobě nelze působit přímým ohřevem. Základní těkavé složky, které byly získány ze stejných druhů ovoce nebo zeleniny, nebo byly zachyceny v průběhu dehydratace, musí být obnoveny,
- b) použít přírodní sladidla, s výjimkou cukru moučka, cukrových homolí a kandysu, a fruktózový sirup, u nichž je obsah vody menší než 2 %.

(6) Při výrobě ovocného nebo zeleninového nektaru lze

- a) smísit dva nebo více druhů ovocného, zeleninového nebo ovocného a zeleninového nektaru; přídatek ovocné, zeleninové nebo ovocné a zeleninové šťávy nebo ovocné, zeleninové nebo ovocné a zeleninové dřeně je přípustný,
- b) provádět úpravy a postupy, které jsou uvedeny v odstavci 2 písm. d) a g),
- c) použít přírodní sladidla, med, fruktózový sirup a cukry pocházející z ovoce; lze zcela nebo částečně použít sladidla,
- d) přidávat přírodní sladidla, s výjimkou cukru moučka, cukrových homolí a kandysu, nebo med v množství nejvýše 20 % hmotnosti z celkové hmotnosti konečného výrobku.

(7) Při výrobě zeleninové šťávy je povolen přídatek

- a) koření,
- b) bylin,
- c) jedlé soli, pokud její množství nepřekročí 3 % hmotnosti potravin.

(8) Při výrobě ovocné nebo zeleninové šťávy, ovocné a zeleninové šťávy z koncentrátu, koncentrované ovocné a zeleninové šťávy, ovocného a zeleninového nektaru a sušené ovocné a zeleninové šťávy lze přidávat pro úpravu kyselé chuti citrónovou šťávu nebo koncentrovanou citrónovou šťávu v množství nejvýše 3 g/l konečného výrobku, vyjádřeno jako bezvodá kyselina citrónová.

§ 5

Uvádění do oběhu

Nealkoholický nápoj v průsvitném obalu se musí skladovat a přepravovat chráněný před přímým slunečním světlem.

ODDÍL 2

OVOCNÁ VÍNA, OSTATNÍ VÍNA A MEDOVINA

§ 6

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) ovocným vínem nápoj vyrobený alkoholovým kvašením šťávy z ovoce, s výjimkou hroznů révy vinné, kterou je možno před kvašením upravit přídavkem vody a cukru,
- b) sladovým vínem nápoj vyrobený alkoholovým kvašením sladových výluhů pomocí sulfitových kvasinek,
- c) medovinou nápoj vyrobený alkoholovým kvašením včelího medu rozředěného ve vodě,
- d) bylinným vínem - nápoj vyrobený z cukru zkvašeného s přídavkem vody, nebo vyrobený ze sladového vína, macerací částí bylin nebo dřevin, s výjimkou hroznů révy vinné, nebo přidáním jejich výluhů; úprava přidáním lihu, lihovin nebo jiných alkoholických nápojů není přípustná,
- e) likérovým vínem ovocným - nápoj vyrobený z nekvašené šťávy z ovoce, s výjimkou šťávy z hroznů révy vinné, nebo z nekvašené šťávy z plodů černého bezu s přidáním lihu podle § 16 písm. a) nebo destilátu a cukru,
- f) cidrem - nápoj vyrobený úplným nebo částečným alkoholovým kvašením čerstvé nebo koncentrované jablečné šťávy nebo sušené jablečné šťávy, ke které byla přidána voda, nebo jejich směsi; přídavek vody, cukru a nejvýše 25 % objemových hruškové šťávy, a to před i po kvašení, aromatizace přírodními aromatickými látkami z ovoce a přídavek regulátorů kyselosti^{2b)} jsou možné; přípustné je též přidání čerstvé nebo koncentrované jablečné šťávy po kvašení a upravení obsahu oxidu uhličitého jeho přidáním nebo částečným či úplným odstraněním,
- g) ovocným vínem stolním ovocné víno, které nebylo po prokvašení přislazeno,
- h) ovocným vínem polosladkým ovocné víno, doslazené přidáním cukru na hodnotu stanovenou v příloze č. 3 tabulce 2,
- i) ovocným vínem dezertním - ovocné víno s přidáním cukru a lihu podle § 16 písm. a) na hodnoty stanovené v příloze č. 3 tabulce 2,
- j) ovocným vínem dezertním kořeněným ovocné dezertní víno s přidáním koření nebo výluhů vyrobených z tohoto koření,
- k) ovocným vínem perlivým ovocné víno sycené oxidem uhličitým na nejméně 0,1 MPa, popřípadě doslazené,
- l) perry - nápoj vyrobený úplným nebo částečným alkoholovým kvašením čerstvé nebo koncentrované hruškové šťávy nebo sušené hruškové šťávy, ke které byla přidána voda, nebo jejich směsi; přídavek vody, cukru a nejvýše 25 % objemových jablečné šťávy, a to před i po kvašení, aromatizace přírodními aromatickými látkami z ovoce a přídavek regulátorů kyselosti jsou možné; přípustné je též přidání čerstvé nebo koncentrované hruškové šťávy po kvašení a upravení obsahu oxidu uhličitého jeho přidáním nebo částečným či úplným odstraněním.

§ 7

Členění na druhy a skupiny

Členění na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 4.

§ 8

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin⁴⁾ jsou tyto další požadavky na označování

a) obsah etanolu se uvede v procentech objemových vyjádřených číslem s nejvýše jedním desetinným místem; dále následuje symbol "%" doplněný slovem "objemových" nebo zkratkou "obj." nebo "vol."; před číselným údajem může být uvedeno "alkohol" nebo "alk." nebo "alc."; absolutní hodnota odchylky obsahu etanolu od údaje uvedeného na obalu smí být nejvýše 1 %,

b) je-li v názvu ovocného vína použito označení určitého druhu ovoce, že nejméně 95 % hmotnostních podílů ovocné šťávy pochází z uvedeného druhu.

(2) Ovocná vína ostatní se označí vždy názvem druhu a skupiny.

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

(4) Při označování vín uvedených v příloze č. 4 musí být pojem "víno" spojen vždy s označením vyjadřujícím příslušnou skupinu nebo druh ovocného vína nebo ostatního vína. Samotný pojem "víno" bez uvedení přívlastku smí být používán pouze pro rékové víno.

§ 9

Požadavky na jakost

Smyslové a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 3 tabulkách 1 a 2.

§ 10

Technologické požadavky

(1) Na výrobu ovocného vína z jednoho druhu ovoce se použije množství ovocné šťávy v poměru stanoveném v příloze č. 3 tabulce 3.

(2) Na výrobu 1000 litrů medoviny se použije nejméně 280 kilogramů včelího medu.

ODDÍL 3

PIVO A NÁPOJE NA BÁZI PIVA

§ 11 nadpis vypuštěn

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) pivem pěnivý nápoj vyrobený zkvašením mladiny připravené ze sladu, vody, neupraveného chmele, upraveného chmele nebo chmelových produktů, který vedle kvasným procesem vzniklého alkoholu (ethylalkoholu) a oxidu uhličitého obsahuje i určité množství neprokvašeného extraktu; slad lze do výše jedné třetiny hmotnosti celkového extraktu původní mladiny nahradit extraktem, zejména cukru, obilného škrobu, ječmene, pšenice nebo rýže; u piv ochucených může být obsah alkoholu zvýšen přidavkem lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů,
- b) sladem obilná zrna ječmene, pšenice nebo jiných obilovin, u nichž sladováním došlo k enzymatickým přeměnám endospermu a k vytvoření typických chuťových, aromatických látek a barvicích látek,
- c) pivem spodně kvašeným pivo vyrobené za použití pivovarských kvasinek spodního kvašení,
- d) pivem svrchně kvašeným pivo vyrobené za použití pivovarských kvasinek svrchního kvašení a případně i spontánní mikroflóry mléčných nebo octových bakterií,
- e) světlým pivem pivo vyrobené převážně ze světlých sladů,
- f) tmavým a polotmavým pivem pivo vyrobené z tmavých sladů, sladů karamelových, případně barevných sladů ve směsi se světlými slady,
- g) řezaným pivem pivo vyrobené při stáčení smíšením světlých a tmavých piv,
- h) stolním pivem pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny do 6 % hmotnostních včetně,
- i) výčepním pivem pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 7 až 10 % hmotnostních,
- j) ležákem pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 11 až 12 % hmotnostních,
- k) pivem speciálním pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 13 % hmotnostních a vyšším,
- l) porterem tmavé pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 18 % hmotnostních a vyšším,
- m) pivem se sníženým obsahem alkoholu pivo s obsahem alkoholu nejvýše 1,2 % objemových

(1,0 % hmotnostních),

n) nealkoholickým pivem pivo s obsahem alkoholu nejvýše 0,5 % objemových (0,4 % hmotnostních),

o) pivem z jiných obilovin pivo vyrobené s podílem extraktu z použitého sladu jiné obiloviny než ječmene nebo pšenice vyšším než jedna třetina hmotnosti extraktu,

p) pšeničným pivem pivo vyrobené s podílem extraktu z použitého pšeničného sladu vyšším než jedna třetina hmotnosti celkově dodaného extraktu,

q) kvasnicovým pivem pivo vyrobené dodatečným přídavkem čisté kvasničné kultury nebo podílu rozkvašené mladiny do hotového piva,

r) pivem ochuceným pivo vyrobené s přídavkem látek určených k aromatizaci, potravních doplňků, potravin nebo surovin s vlastním aromatem a lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů uvedených v § 16. Obsah alkoholu pocházejícího z lihovin a ostatních alkoholických nápojů přitom nesmí překročit obsah alkoholu v původním pivu,

s) sladinou výluh ze sladu získaný za použití pivovarské technologie,

t) nápojem na bázi piva kvašený sladový nápoj nebo míchaný nápoj z piva,

u) kvašeným sladovým nápojem nápoj vyrobený ze sladiny pivovarskou technologií, popřípadě ochucený,

v) míchaným nápojem z piva (Beercooler) nápoj vyrobený smícháním piva s nealkoholickým nápojem nebo s nápojovým koncentrátem pro přípravu nealkoholických nápojů a sodovou vodou.

§ 12

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

(1) Druh

a) pivo,

b) nápoj na bázi piva.

(2) Pivo se člení na tyto skupiny:

a) stolní pivo,

b) výčepní pivo,

c) ležák,

d) speciální pivo,

e) porter,

f) pivo se sníženým obsahem alkoholu,

g) nealkoholické pivo.

(3) Nápoje na bázi piva se člení na tyto skupiny:

a) kvašený sladový nápoj,

b) míchaný nápoj z piva.

(4) Skupiny piva se dále mohou členit na tyto podskupiny:

a) pšeničné pivo,

b) pivo z jiných obilovin,

c) kvasnicové pivo,

d) ochucené pivo.

§ 13

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce upravující označování potravin⁴⁾ se u piva dále uvede

a) název druhu a skupiny, popřípadě také podskupiny podle § 12,

b) obsah alkoholu v procentech objemových vyjádřený číslem s nejvýše jedním desetinným místem; dále následuje symbol "%" doplněný slovem "objemových" nebo zkratkou "obj." nebo "vol."; před číselným údajem může být uvedeno "alkohol" nebo "alk." nebo "alc.",

c) způsob kvašení, jde-li o pivo vyrobené svrchním kvašením nebo kvašením v lahvi,

d) údaj "nefiltrované", pokud nebyla provedena filtrace,

e) údaj, zda jde o pivo světlé, tmavé, polotmavé nebo řezané,

f) údaj o použití přírodní minerální vody^{1a)}, pokud byla k výrobě použita.

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

(3) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce upravující označování potravin⁴⁾ se u nápojů na bázi piva dále uvede

a) název skupiny,

b) obsah alkoholu v procentech objemových.

(4) U míchaných nápojů z piva se uvede označení odpovídající skupině piva podle § 12 odst. 2.

(5) Přípustné záporné objemové odchylky od deklarovaného objemu jsou uvedeny v příloze č. 5 tabulce 2.

(6) Pivo z jiných obilovin musí být v názvu označeno druhem obiloviny, z níž bylo vyrobeno.

§ 14

Požadavky na jakost

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

(2) Tmavá a polotmavá piva nelze vyrábět přibarvováním světlých piv.

(3) Kvašený sladový nápoj musí splňovat fyzikální a chemické požadavky na pivo podle přílohy č. 5. Ukazatel skutečného prokvašení se nestanoví.

(4) Míchaný nápoj z piva musí splňovat fyzikální a chemické požadavky na ochucená piva, nealkoholická piva, piva se sníženým obsahem alkoholu nebo stolní piva podle přílohy č. 5. Ukazatel skutečného prokvašení se nestanoví.

§ 15

Uvádění do oběhu

Pivo a nápoje na bázi piva musí být chráněny před přímým slunečním světlem a poškozením vlivem mrazu.

ODDÍL 4

KONZUMNÍ LÍH, LIHOVINY A OSTATNÍ ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

§ 16

Vymezení některých pojmů

Pro účely této vyhlášky se rozumí

a) konzumním lihem líh upravený přidáním pitné vody na nejvýše 80 % objemových etanolu,

b) ostatními alkoholickými nápoji nápoje obsahující více než 1,2 % objemových a méně než 15 % objemových etanolu, kromě vaječného likéru podle přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího lihoviny⁹⁾, piva, vína a částečně prokvašeného hroznového moštu - burčáku,

⁹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 ze dne 15. ledna 2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89.

- c) ostatními alkoholickými nápoji se sníženým obsahem alkoholu nápoje obsahující více než 0,5 % objemových etanolu a nejvýše 1,2 % objemových etanolu,
- d) borovičkou průtahovou nebo též borovičkovou průtahovou pálenkou lihovina vyrobená destilací plodů jalovce v lihu zředěném vodou, přičemž výrobek lze přibarvit lihovinovým kulérem; přidání jalovcového oleje není přípustné,
- e) borovičkou kvasnou lihovina vyráběná z rozemletých bobulí jalovce zkvašených po přidání vody, přičemž přídavek cukru je nepřipustný; vzniklá zápara se destiluje bez přidání lihu a jalovcový olej je při destilaci oddělen; takto získaný borovičkový destilát je řezán, přičemž hotový výrobek musí obsahovat nejméně 5 % objemových etanolu z borovičkového destilátu,
- f) tuzemákem lihovina vyrobená z lihu, vody a rumových trestí, jejichž základ tvoří octan a mravenčan etylnatý, barvená lihovinovým kulérem, přičemž přídavek vanilinu, vanilky a cukru je možný,
- g) názvem "Zlatá voda" likér s přídavkem lístkového zlata s obsahem etanolu nejméně 38 % objemových.

§ 17

Členění na druhy a skupiny

Členění konzumního lihu, lihovin a ostatních alkoholických nápojů na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 7, aniž jsou tím dotčena zvláštní pravidla kategorizace lihovin stanovená v přílohách II a III přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího lihoviny⁹⁾.

§ 18

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně, ve vyhlášce upravující způsob označování potravin⁴⁾ a v přímo použitelném předpisu Evropské unie upravujícím lihoviny⁹⁾ se na obalu dále označí a) obsah etanolu v procentech objemových vyjádřený číslem s nejvýše jedním desetinným místem; dále následuje symbol "%" doplněný slovem "objemových" nebo zkratkou "obj." nebo "vol."; před číselným údajem může být uvedeno "alkohol" nebo "alk." nebo "alc.",

b) jako destiláty odrůdově čisté, pojmenované podle určité odrůdy rostlinného druhu, pouze výrobky vyrobené výhradně z označené odrůdy.

(2) Jako součást názvu výrobku je možno použít slovo "starý" pouze u destilátů, které zrály nejméně jeden rok před stočením, s výjimkou lihoviny "Stará myslivecká".

(3) Lihovinu, která splňuje požadavky přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího lihoviny⁹⁾ na "Geist", lze označit ve stejném zorném poli jako "ovocný průtahový destilát".

(4) Lihovinu, která splňuje požadavky přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího lihoviny⁹⁾ na "ovocný destilát", lze označit ve stejném zorném poli jako "pálenka".

(5) Lihoviny neuvedené v této vyhlášce nebo v přímo použitelném předpisu Evropské unie upravujícím lihoviny⁹⁾ lze označit jejich obchodním názvem odvozeným od základní použité suroviny nebo technologie, případně jejich smyšleným názvem.

(6) Aniž je dotčen přímo použitelný předpis Evropské unie upravující lihoviny⁹⁾, nelze používat názvy lihovin, u kterých jsou v této vyhlášce nebo v přímo použitelném předpisu Evropské unie upravujícím lihoviny⁹⁾ uvedeny požadavky na složení, smyslové nebo jiné požadavky, pro jiné výrobky, které těmto požadavkům neodpovídají, a to v jakékoli odvozené podobě, včetně zdrobnělin a různých přívlastků, jež by spotřebitele mohly uvést v omyl.

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

(8) Absolutní hodnota kladné i záporné odchylky obsahu etanolu v procentech objemových od obsahu etanolu vyznačeného na obalu je přípustná nejvýše 0,3 % objemových. U alkoholických nápojů obsahujících macerované ovoce nebo části rostlin je přípustná hodnota 1,5 % objemových.

(9) U lihovin nemusí být ve složení uvedena voda.

§ 19

Požadavky na jakost

(1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 8.

(2) Smyslové požadavky na jakost:

a) vzhled, barva, vůně a chuť výrobků musí být charakteristické pro deklarovaný druh a skupinu výrobků a musí být bez cizích vůní a chutí,

b) částečné oddělení složek emulzních likérů způsobené skladováním musí být odstranitelné krátkým zatřepáním, po kterém bude obnoven emulzní stav likéru.

§ 20

zrušen

ODDÍL 5

KVASNÝ OCET

§ 21

Pro účely této vyhlášky se rozumí

a) kvasným octem okyselující potravina vyrobená výlučně biologickým procesem kysání lihu obohaceného živinami za pomoci octových bakterií,

b) kvasným octem lihovým kvasný ocet vyrobený kysáním kvasného lihu³⁾ pocházejícího ze škrobnatých nebo cukerných surovin,

- c) kvasným octem vinným kvasný ocet vyrobený kysáním lihu obsaženého v révovém víně, které bylo kysáno společně s ředěným kvasným lihem,
- d) kvasným octem ovocným kvasný ocet vyrobený kysáním lihu obsaženého v ovocném nebo sladovém víně, které bylo kysáno společně s ředěným kvasným lihem,
- e) kvasným octem ochuceným kvasný ocet ochucený výtažky z koření nebo bylin, popřípadě bylinami nebo plody rostlin.

§ 22

Členění na skupiny a podskupiny

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 9.

§ 23

Technologické požadavky

(1) Při výrobě kvasného octa vinného a kvasného octa ovocného se k zakysání používá kvasný ocet lihový, přičemž kyselina octová obsažená v hotovém výrobku může pocházet z kvasného octa lihového v podílu nejvýše 49 %.

(2) Přibarvování kvasného octa lihového cukrovým octovým kulérem je přípustné.

§ 24

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin⁴⁾ se na obalu dále uvede

a) označení druhem a skupinou nebo druhem, skupinou a podskupinou,

b) údaj o kyselosti kvasného octa v procentech.

(2) Přípustná záporná objemová odchylka balení je -5 %.

(3) Přípustná záporná odchylka obsahu kyseliny octové v procentech objemových, od obsahu kyseliny octové uvedené na obalu, je nejvýše 0,2 %.

§ 25

Požadavky na jakost

Smyslové a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 10.

ODDÍL 6

DROŽDÍ

§ 26

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) droždím kvasinky *Sacharomyces cerevisiae* Hansen, rasy drožd'árenské, získané biotechnologickým postupem množení čistých kvasničných kultur vypěstovaných na cukerných substrátech obohacených živinami, stimulanty a pomocnými látkami,
- b) pekařským droždím čerstvým kvasinky uvedené pod písmenem a) schopné způsobit kynutí těst,
- c) pekařským droždím sušeným (vitálním, sušeným droždím) kvasinky pod písmenem b) upravené sušením,
- d) sušeným droždím jedlým kvasinky uvedené pod písmenem a), upravené sušením a neschopné způsobit kynutí těst.

§ 27

Členění skupiny a podskupiny

Členění skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 11.

§ 28

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin⁴⁾ se dále uvede

- a) název druhu a skupiny,
- b) datum použitelnosti.

(2) Přípustná záporná hmotnostní odchylka balení je -5 %.

§ 29

Požadavky na jakost

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 12.

§ 30

Technologické požadavky

Pekařské droždí sušené se balí do neprodyšně uzavřených obalů.

§ 31

Uvádění do oběhu

(1) Pekařské droždí čerstvé se skladuje při teplotách v rozmezí od +1 stupňů C do +10 stupňů C. Pekařské droždí čerstvé nelze skladovat ani dopravovat společně s nebalenými potravinami nebo látkami s výraznými pachy a vůněmi.

(2) Pekařské droždí sušené a sušené droždí jedlé se skladuje v suchu při teplotách do +20 stupňů C.

§ 32

Přechodné ustanovení

Označení nealkoholických nápojů a koncentrátů k přípravě nealkoholických nápojů, ovocných vín, ostatních vín a medoviny, piva, konzumního lihu, lihovin a ostatních alkoholických nápojů, kvasného octa a droždí, balených v období od 1. ledna 1998 do 31. března 1998, se posuzuje pouze podle § 6 zákona.

§ 33

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení, s výjimkou § 3, 8, 13, 18, 24 a 28, které nabývají účinnosti dnem 1. dubna 1998.

Ministr:

Ing. Lux v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.**Fyzikální a chemické požadavky pro ovocné a zeleninové nektary**

Tabulka 1

Fyzikální a chemické požadavky na ovocné a zeleninové nektary

Ovocné a zeleninové nektary vyrobené z:	Minimální obsah šťávy, dřeně nebo jejich směsi (% objemové konečného výrobku)
I. Ovoce s kyselou šťávou nevhodnou k přímé spotřebě*)	
Maracuja (plody mučenky)	25
Quito naranjillo	25
Černý rybíz	25
Bílý rybíz	25
Červený rybíz	25
Angrešt	30
Rakytník	25
Trnky	30
Slívy	30
Švestky	30
Jeřabiny	30
Šípky	40
Višně	35
Třešně	40
Borůvky	40
Bezinky	50
Maliny	40
Meruňky	40
Jahody	40
Ostružiny	40
Brusinky	30
Kdoule	50
Citrony a limety	25
Jiné ovoce této kategorie	25
II. Ovoce s nízkým obsahem kyselin nebo s vysokým podílem dřeně či aromatických látek, se šťávou nevhodnou k přímé spotřebě	
Mango	25
Banány	25
Guava	25
Papája	25
Liči	25

Azerola (neapolské mišpule)	25
Plod láhevniku (<i>Annona musricata</i> , anona ostnitá)	25
Plod láhevniku (<i>Annona musricata</i> anona síťovaná)	25
Cukrová jablka (<i>Annona cheimola</i> , anona čerimoja)	25
Granátová jablka	25
Plody akašu (<i>Anacardium occidentale</i> , ledvinovník západní)	25
Španělské švestky (mombín)	25
Umbu	25
Jiné ovoce této kategorie	25
III. Ovoce nebo zelenina se šťávou vhodnou k přímé spotřebě	
Jablka	50
Hrušky	50
Broskve	50
Citrusové ovoce (kromě citrónů a limetek)	50
Ananas	50
Jiné ovoce nebo zelenina této kategorie	50

*) Při výrobě nektarů z těchto druhů ovoce je použití přírodních sladidel, s výjimkou cukru moučka, cukrových homolů a kandysu, dále medu nebo sladidel povinné.

Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky na ovocné a zeleninové šťávy

Obecný název ovoce	Botanický název ovoce	Minimální hodnota ve stupních Brix pro ředěnou ovocnou šťávu a ředěné ovocné dřeň
Jablko *)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Pomeranč *)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Grapefruit *)	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
Hroznové víno *)	<i>Vitis vinifera</i> L. nebo hybridy <i>Vitis labrusca</i> L. nebo hybridy	15,9
Ananas *)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Citron *)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.	8,0
Mučenka *)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	13,5
Hruška **)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Meruňka **)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Rajče	<i>Solanum lycopersicum</i>	5,0
Černý rybíz *)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,6
Višeň *)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Malina *)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Jahoda *)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Broskev **)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Mango **)	<i>Mangifera indica</i> L.	15,0
Guava **)	<i>Psidium guajava</i> L.	9,5
Banán **)	<i>Musa sp.</i>	21,0
Mandarinka *)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Poznámka:

Jestliže je šťáva z koncentrátu vyrobena z ovoce, které není uvedeno v tabulce, rozumí se minimální hodnota Brix ředěné šťávy hodnotou Brix šťávy získané z ovoce, které bylo použito pro výrobu koncentrátu.

Pro produkty označené hvězdičkou (*), které jsou vyráběny jako šťáva, se minimální relativní hustota určuje v poměru k hustotě vody při 20/20 °C.

Pro produkty označené dvěma hvězdičkami (**), které jsou vyráběny jako dřeň, se určuje pouze minimální nekorigovaná hodnota Brix (bez korekce kyselosti).

Pokud jde o černý rybíz, guavu, mango a mučenku, použijí se minimální hodnoty Brix pouze na ředěné ovocné šťávy a ředěné ovocné dřeň vyrobené v Evropské unii.“.

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

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

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

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

Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky

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

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.**Požadavky na jakost ovocných vín, ostatních vín a medoviny**

Tabulka 1

Smyslové požadavky

	Vzhled	Barva	Vůně a chuť
ovocná vína a ostatní ovocná vína mimo ovocných vín sladových	čirý, jiskrný	odpovídající šťávě použitého druhu ovoce	harmonická u dezertních kořeněných ovlivněná použitým kořením
medovina a sladová vína	čirý, jiskrný, přípustná opalescence	zlatohnědá	harmonická

Tabulka 2

Chemické požadavky

Druh vína	Obsah etanolu v % objemových	Obsah těkavých kyselin^{x)} v g/l nejvýše	Obsah cukru v g/l
ovocná vína stolní	nejméně 10	1,3	nejvýše 20
ovocná vína polosladká	nejméně 11	1,3	více než 20, nejvýše 80
ovocná vína dezertní	nejméně 14	1,3	více než 80
ovocná vína dezertní kořeněná	nejméně 14	1,3	x
ovocná vína likérová	nejvýše 20	1,7	x
ovocná vína perlivá	nejvýše 12	1,3	x
cidry a perry	nejméně 1,2 a nejvýše 8,5	1,4	x
sladové	nejméně 13,5	1,3	55, odchylka ±5
bylinné	nejméně 14	1,7	nejvýše 120
medovina	nejméně 10	1,6	nejméně 40

^{x)} Stanovuje a vyhodnocuje se jako kyselina octová

Tabulka 3

Množství ovocné šťávy v ovocných vínech z jednoho druhu ovoce

Ovocné víno	Druh ovoce	Množství ovocné šťávy v litrech na 1000 l výrobku nejméně
rybízové	rybíz	300
třešňové	třešně	700
višňové	višně	550
jablečné	jablka	600
hruškové	hrušky	800
šípkové	šípky	700
borůvkové	borůvky	500

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

Členění na druhy a skupiny

Druh	Skupina
ovocná vína	stolní
	polosladká
	dezertní
	dezertní kořeněná
	neperlivá
ostatní ovocná vína	sladová
	bylinná
	likérová
cidr a perry	
medovina	

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.**Fyzikální a chemické požadavky na jakost piva¹⁾**

Tabulka 1

Ukazatel		Skupina piva					
		nealkoholická	se sníženým obsahem alkoholu	stolní	výčepní	ležáky	speciální portery
Skutečné prokvašení %	tmavá piva	nestanoveno		min. 45			
	ostatní piva	nestanoveno		min. 50			nestanoveno
Alkohol ²⁾ v % objemových		max. 0,5	0,5-1,2	více než 1,2			
Extrakt původní mladiny ³⁾ v % hmotnostních		nestanoveno		max. 6	7 až 10	11 až 12	min. 13 min. 18

Poznámka:

- ¹⁾ U údajů, s výjimkou údajů uvedených v poznámkách 2 a 3, označených na obale v množstevních jednotkách, se připouští absolutní hodnota kladné i záporné odchylky 10 % relativních, pokud není uvedeno, že jde o průměrné hodnoty.
- ²⁾ U piv s obsahem alkoholu do 1,2 % včetně se připouští absolutní hodnota kladné i záporné odchylky 0,3 % objemových od deklarované hodnoty, u piv s obsahem alkoholu nad 1,2 do 5,5 % objemových včetně se připouští absolutní hodnota kladné i záporné odchylky 0,5 % objemových od deklarované hodnoty a u piv s obsahem alkoholu nad 5,5 % objemových se připouští absolutní hodnota kladné i záporné odchylky 1,0 % objemových od deklarované hodnoty, přičemž musí být dodrženy minimální nebo maximální stanovené hodnoty.
- ³⁾ Obsah extraktu původní mladiny, stanovený výpočtem podle velkého Ballingova vzorce, se posuzuje hodnotou zaokrouhlenou na celé číslo směrem dolů.“

Tabulka 2

Přípustné záporné objemové odchylky od deklarovaného objemu

Obaly; deklarovaný obsah	Nejvýše přípustná záporná odchylka
přepravní obaly (sudy, cisterny)	-1,0 %,
spotřebitelské obaly (láhve, plechovky, minisoudky apod.)	
0,25 l	-3,6 %
0,33 l, 0,375 l, 0,5 l	-3,0 %
0,75 l	-2,0 %
1,0 l až 5,0 l	-1,5 %

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

Smyslové požadavky na jakost piva

Skupiny a podskupiny piva	Vzhled piva
obecně všechny skupiny a podskupiny, kromě dále specifikovaných	čiré až slabě opalizující, zahřátím odstranitelný chladový zákal není považován za závadu
pšeničné pivo	čiré až slabě zakalené
kvasnicové a nefiltrované pivo	slabě zakalené až zakalené
skupiny piva	chuť a vůně piva:
obecně všechny skupiny a podskupiny piv	sladová a chmelová, bez cizích vůní a příchutí s jemnou až výraznou hořkostí, s řízem vyvolaným CO ₂ ; přípustné jsou velmi slabé příchutě a vůně: esterová (ovocná) kvasničná pasterační (oxidační) a po přídavných látkách
u dále specifikovaných piv se rovněž připouští:	chuť a vůně:
polotmavé, řezané a tmavé pivo	mírně nasládlá, karamelová
nealkoholické pivo	mladinová nebo slabě karamelová
kvasnicové pivo	výrazněji kvasnicová
ochucené pivo	odpovídající druhu a charakteru použitých složek, to znamená po látkách aromatických, popřípadě po potravinách nebo surovinách s vlastním aromatem
svrchně kvašené pivo	slabě ovocná až nakyslá

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

Členění konzumního lihu, lihovin a ostatních alkoholických nápojů na druhy a skupiny

Druh	Skupina
konzumní líh	
lihovina	tuzemák
	ovocný průtahový destilát - Geist
	pálenka – ovocný destilát
	borovička kvasná
	borovička průtahová
	Zlatá voda
ostatní alkoholické nápoje	
ostatní alkoholické nápoje se sníženým obsahem alkoholu	

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

Nejvyšší přípustná záporná objemová odchylka od jmenovitého objemu

Jmenovitý objem (V_n) obsahu v mililitrech				Přípustná záporná odchylka nejvýše jako % V_n v mililitrech	
od	5	do	50	9	-
nad	50	do	100	-	4,5
nad	100	do	200	4,5	-
nad	200	do	300	-	9
nad	300	do	5000	3	-
nad	500	do	1 000	-	15
nad	1 000	do	10 000	1,5	-

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

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

Lihovina	Obsah etanolu v % objemových v hotovém výrobku nejméně	Extrakt v g/l nejvýše	Cukr jako invertní v g/l
tuzemák	37,5	8	max. 5
ovocný průtahový destilát – Geist	37,5	5	neomezen
borovička kvasná	37,5	-	max. 4
borovička průtahová	37,5	-	neomezen

Příloha č. 9 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Ocet kvasný	lihový	ochucený.
	vinný	
	ovocný	

Příloha č. 10 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.**Smyslové a chemické požadavky na jakost**

Tabulka 1

Smyslové požadavky

Ocet	Vzhled	Barva	Vůně a chuť
kvasný lihový	čirá tekutina, výskyt jemného sedimentu přípustný	bezbarvá nebo slabě žlutá až žlutohnědá	octová, podle použitých surovin, bez cizích pachů a příchutí
kvasný vinný a ovocný	čirá tekutina, výskyt jemného sedimentu přípustný	odstín odpovídající použitým surovinám	octová, podle použitých surovin, bez cizích pachů a příchutí
kvasný ochucený	čirá až opalizující tekutina, výskyt jemného sedimentu je přípustný	odstín odpovídající použitým surovinám	octová, podle použitých surovin, bez cizích pachů a příchutí

Tabulka 2

Chemické požadavky

Ocet	Kyselost jako kyselina octová v % nejvýše	Extrakt v % nejméně
kvasný lihový a kvasný ochucený	10	-
kvasný vinný a ovocný a kvasný nebo ovocný ochucený	10	0,1

Příloha č. 11 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
droždí	pekařské	čerstvé
		sušené
	jedlé	sušené

Příloha č. 12 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost

Tabulka 1

Smyslové požadavky

Droždí	Barva	Vzhled	Vůně a chuť
pekařské čerstvé	světlešedá až světlehnědá	bez povlaku a jednotlivých kolonií plísní	čistá, bez známek rozkladu
pekařské sušené	světlešedá až světlehnědá	suché granule	čistá, bez známek rozkladu
sušené jedlé	světlehnědá	drobné lupínky až prach	čistá, bez známek rozkladu

Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky

Droždí	Sušina v % nejméně	Mohutnost kynutí	Popel v sušině v % nejvýše	Čistota
pekařské čerstvé	25	max. 70 min.	9	obsah nepravých kvasinek rodu <i>Torula</i> , <i>Mycoderma</i> , <i>Candida</i> , <i>Pichia</i> je přípustný jen v množství, které nepříznivě neovlivní vlastnosti droždí
pekařské sušené	90	max. 70 min.	9	
sušené jedlé	90		9	