

VYHLÁŠKA č. 76/2003 Sb.

ze dne 6. března 2003,

kteřou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony, ve znění vyhlášky č. 43/2005 Sb.

Změna: 43/2005 Sb.

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 119/2000 Sb., zákona č. 306/2000 Sb. a zákona č. 146/2002 Sb., (dále jen "zákon") a v souladu s právem Evropských společenství¹⁾, pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony:

ODDÍL 1

PŘÍRODNÍ SLADIDLA

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

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

1) Směrnice Rady 2001/111/ES ze dne 20. prosince 2001 o určitých druzích cukru určených k lidské spotřebě.

Směrnice Rady 2001/110/ES ze dne 20. prosince 2001 o medu.

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

Směrnice Komise 98/28/ES ze dne 29. dubna 1998, kterou se stanoví odchylka od některých ustanovení směrnice 93/43/EHS o hygieně potravin, pokud jde o přepravu volně loženého surového cukru po moři.

stanovené v příloze č. 2 bodě 5,

h) sušeným glukózovým sirupem - částečně vysušený glukózový sirup s nejméně 93 % hmotnostních sušiny a splňující požadavky stanovené v příloze č. 2 bodě 6,

i) dextrózou (dextróza monohydrát nebo dextróza bezvodá) - vyčištěná krystalizovaná D-glukóza s jednou molekulou krystalové vody (monohydrát) nebo bezvodá a splňující požadavky stanovené v příloze č. 2 bodě 3,

j) fruktózou - vyčištěná krystalizovaná D-fruktóza, splňující požadavky stanovené v příloze č. 2 bodě 4.

§ 2

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

§ 3

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu se označí
a) přírodní sladidla skupinou a podskupinou, s výjimkou tekutých výrobků z cukru,

b) tekuté výrobky z cukru podskupinou, obsahem sušiny a invertního cukru v sušině.

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

(3) U balených výrobků s hmotností nižší než 20 g nemusí být na obalu uvedena čistá hmotnost výrobku.

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

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

(6) Cukr bílý lze označit jen názvem "cukr".

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

§ 4

Požadavky na jakost

Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 2.

§ 5

Technologické požadavky

Cukr nesmí být podroben modření.

§ 6

Uvádění do oběhu

(1) Cukr, s výjimkou cukru moučky, se skladuje při teplotě nejvýše 30 st.C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.

(2) Cukr moučka se skladuje při teplotě nejvýše 30 st.C při relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 65 %.

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

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

§ 6a

Velkoobjemová přeprava surového cukru po moři

(1) Velkoobjemová přeprava surového cukru po moři je povolena v nádobách, kontejnerech nebo cisternách, které nejsou používány výhradně k přepravě potravin, jestliže
a) nádoby, kontejnery nebo cisterny byly před naložením surového cukru vyčištěny tak, aby byly odstraněny zbytky předchozího nákladu a zbytky jiných nečistot, a

b) nákladu surového cukru nepředcházela velkoobjemová přeprava tekutin.

(2) O velkoobjemové přepravě surového cukru po moři musí být vedena podrobná dokumentace. Tato dokumentace musí obsahovat přesný a podrobný popis nákladu, který byl bezprostředně předtím přepravován v nádobě, kontejneru nebo cisterně, a způsobu a účinnosti procesu čištění použitého před přepravou surového cukru, v této dokumentaci musí být také zřetelně a nesmazatelně uvedeno v jednom nebo více jazycích Evropských společenství: "Tento výrobek musí být před použitím k lidské spotřebě rafinován."

(3) Dokumentace uvedená v odstavci 2 musí doprovázet zásilku během celé přepravy do podniku provádějícího rafinaci cukru a její kopie musí být v tomto podniku ponechána.

(4) Dokumentace uvedená v odstavci 3 i její kopie musí být na požádání orgánu dozoru (§ 14 zákona) předložena ke kontrole.

(5) Surový cukr přepravovaný po moři v nádobách, kontejnerech nebo cisternách, které nejsou určeny výhradně k přepravě potravin, lze považovat za vhodný k použití jako potravinu nebo jako složku potravin pouze tehdy, byl-li podroben úplné a účinné rafinaci.

(6) Postup čištění nádob, kontejnerů nebo cisteren před naložením surového cukru podle odstavce 1 písm. a) musí být proveden tak, aby vzhledem k povaze přepravovaného nákladu nevzniklo riziko porušení zdravotní nezávadnosti^{2a)} pro rafinovaný cukr.

ODDÍL 2

MED

§ 7

Pro účely této vyhlášky se rozumí

a) medem - potravinou přírodního sacharidového charakteru, složená převážně z glukózy, fruktózy, organických kyselin, enzymů a pevných částic zachycených při sběru sladkých šťáv květů rostlin (nektar), výměšků hmyzu na povrchu rostlin (medovice), nebo na živých částech rostlin včelami (*Apis mellifera*), které sbírají, přetvářejí, kombinují se svými specifickými látkami, uskladňují a nechávají dehydratovat a zrát v plástech,

b) medem květovým (nektarovým) - med pocházející zejména z nektaru květů,

c) medem medovicovým - med pocházející zejména z výměšků hmyzu (Hemiptera) sajícího z rostlin na živých částech rostlin nebo ze sekretů živých částí rostlin,

d) pastovým medem - med, který byl po získání upraven do pastovité konzistence a je tvořen směsí jemných krystalů,

e) vytočeným medem - med získaný odstředováním odvíčkových bezplodových plástů,

f) plástečkovým medem - med uložený a zavíčkovaný včelami do bezplodových plástů čerstvě postavených na mezistěnách vyrobených výhradně ze včelího vosku nebo bez nich a prodáváný v uzavřených celých plástech nebo dílech takových plástů,

g) vykapaným medem - med získaný vykapaním odvíčkových bezplodových plástů,

h) medem s plástečky - med, který obsahuje jeden nebo více kusů plástečkového medu,

i) lisovaným medem - med získaný lisováním bezplodových plástů za použití mírného ohřevu do 45 st.C nebo bez použití tepla,

j) filtrovaným medem - med, který byl po získání upraven odstraněním cizích anorganických nebo organických látek takovým způsobem, že dochází k významnému odstranění pylu,

^{2a)} § 3 odst. 1 písm. j) zákona. Vyhláška č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění vyhlášky č. 196/2002 Sb. a vyhlášky č. 161/2004 Sb.

k) pekařským medem (průmyslovým medem) - med určený výhradně pro průmyslové použití nebo jako složka do jiných potravin; může mít cizí příchuť nebo pach, může vykazovat počínající kvašení nebo mohl být zahřát.

§ 8 Členění medu

Med se člení:

- a) podle původu
 - 1. květový,
 - 2. medovicový,

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

§ 9 Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu se med dále označí a) podle jeho původu podle § 8 písm. a) a podle způsobu jeho získávání a úpravy podle § 8 písm. b); v případě, že se jedná o vytočený med, nemusí být způsob získávání a úpravy uveden,

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

- 1. "směs medů ze zemí ES",
- 2. "směs medů ze zemí mimo ES",
- 3. "směs medů ze zemí ES a ze zemí mimo ES".

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

a) regionálním, územním nebo místním označením původu, pokud výrobek pochází zcela z uvedeného zdroje původu,

b) ve vztahu k původu medu [§ 8 písm. a)] názvem "jednodruhový" nebo "smíšený",

c) druhem rostlin, z nichž pochází, pokud výrobek pochází zcela nebo převážně z uvedeného druhu a má odpovídající organoleptické, fyzikálněchemické a mikroskopické charakteristiky,

d) specifickými kritérii jeho jakosti.

(3) Pekařský med (průmyslový med) se kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím

právním předpisu označí slovy "pekařský med" nebo "průmyslový med" a dále zemí původu podle odstavce 1 písm. b).

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

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

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

§ 10

Požadavky na jakost

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

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

(3) Med, s výjimkou pekařského (průmyslového) medu, nesmí

a) mít jakékoliv cizí příchutě a pachy,

b) začít kvasit nebo pění,

c) být zahřát do takové míry, že jeho přirozené enzymy jsou zničeny nebo se stanou neaktivní.

(4) U medu nesmí být uměle změněna kyselost.

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

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

ODDÍL 3

CUKROVINKY

§ 11

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) cukrovinkami - potraviny jiné než čokolády a čokoládové bonbony, jejichž základní složku tvoří přírodní sladidla nebo sladidla³⁾ a další složky, jimiž mohou být i kakaové součásti nebo čokoláda, a které nesplňují požadavky na čokoládu nebo čokoládové bonbony podle § 19,
- b) karamelami - cukrovinky tvárné konzistence, do určité míry žvýkavé, s různou příchutí,
- c) dražé - cukrovinky tužší až tvrdé konzistence s různými vložkami, s náblem zejména cukru,
- d) želé - cukrovinky s konzistencí gelu vzniklou přidáním želírujících látek, zejména pektinu, agaru, škrobu nebo želatiny,
- e) marcipánem - cukrovinky polotuhé konzistence, různých tvarů vyrobené z nejméně 1 dílu surové marcipánové hmoty (sestavující nejméně z 50 % loupaných mandlí a nejvýše 50 % cukru) a nejvýše 1 dílu cukrové moučky, popřípadě přibarvené, upravené na povrchu sypaním, zdobením či polevou,
- f) rahatem - škrobové želé různých tvarů obalených směsí práškového cukru a škrobu,
- g) tureckým medem - šlehaný cukrosirupový roztok s bílkem, popřípadě s přidáním suchých skořápkových plodů,
- h) chalvou - šlehaná kandytová hmota s pěnotvornou látkou pastovité konzistence, popřípadě s přidáním suchých skořápkových plodů a tuku,
- i) lékořicovými cukrovinkami - cukrovinky ze směsi cukru, glukózového sirupu a mouky, popřípadě dalších surovin, jejichž charakteristickou složku tvoří výtažek z lékořice,
- j) fondánovými cukrovinkami - cukrovinky polotuhé až tuhé konzistence z cukerné hmoty, popřípadě s přidáním dalších látek s jemnou krystalickou strukturou,
- k) komprimáty - cukrovinky vyráběné lisováním ochucených a obarvených práškovitých směsí, zejména ve tvaru čoček nebo tablet,
- l) žvýkačkou - cukrovinka výrazně gumovité až tažné konzistence s různými příchutěmi,
- m) dropsy - cukrovinky neplněné, z kandytové hmoty, složené převážně z cukrů a glukózového sirupu, různě tvarované, různé barvy a chuti, tvrdé konzistence,

³⁾ Vyhláška č. 304/2004 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných a pomocných látek při výrobě potravin.

n) roksy - cukrovinky tvrdé konzistence podobné dropsům, ve tvaru špalíčků, tyčinek nebo lízátek,

kteřé mohou mít na průřezu barevné obrazce z ochucených kandytových hmot,

o) furé - cukrovinky z kandytové hmoty, na povrchu matné, sklovité, tvrdé konzistence obsahující uvnitř minimálně 13 % polotuhé nebo tekuté náplně,

p) pěnovými cukrovinkami (marshmallow) - cukrovinky lehčené, pěnovité, žvýkavé konzistence, popřípadě s jemnými částicemi směsi práškového cukru nebo škrobu anebo jejich kombinací.

§ 12

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

§ 13

Označování

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

(2) V názvu výrobku se smí použít slova "s čokoládou" nebo jiné obdobné slovní spojení pouze v případech, kdy čokoláda jako složka byla použita při výrobě a její obsah ve výrobku je vyšší než 5 %.

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

§ 14

Požadavky na jakost

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

ODDÍL 4

KAKAOVÝ PRÁŠEK A SMĚSI KAKAA S CUKREM

§ 15

Pro účely této vyhlášky se rozumí

a) kakaovými boby - fermentovaná a sušená semena kakaovníku (*Theobroma cacao* L.),

b) kakaovým tukem - tuk získaný z kakaových bobů nebo jejich částí nevyhovující požadavkům stanoveným pro kakaové máslo,

c) kakaovým máslem - tuk získaný z kakaových bobů nebo jejich částí odpovídající požadavkům uvedeným v příloze č. 7 tabulce 3,

d) kakaovým práškem (kakaem) - potravina získaná z pražených kakaových bobů zbavených slupek, upravených do formy prášku, obsahující nejméně 20 % kakaového másla v sušině a nejvýše 9 % vody,

e) směsí kakaa s cukrem - potravina získaná mechanickým smísením nebo instantizací kakaa s cukrem v určitém poměru,

f) čokoládou v prášku - potravina vyrobená ze směsi kakaa a cukrů obsahující nejméně 32 % kakaa,

g) čokoládou k přípravě nápoje, slazeným kakaem, slazeným kakaovým práškem - potraviny vyrobené ze směsi kakaa a cukrů obsahující nejméně 25 % kakaa.

§ 16

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

§ 17

Označování

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

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

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

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

§ 18

Požadavky na jakost

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

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

ODDÍL 5

ČOKOLÁDA A ČOKOLÁDOVÉ BONBONY

§ 19

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) čokoládou (hořkou čokoládou) - potravina vyrobená z kakaových součástí, přírodních sladidel, sladidel³⁾ nebo jejich kombinací (dále jen "sladidel"), přídatných látek nebo látek určených k aromatizaci, popřípadě z dalších složek, a která vyhovuje požadavkům uvedeným v příloze č. 9,
- b) mléčnou čokoládou - potravina vyrobená z kakaových součástí, sladidel, mléka nebo mléčných výrobků, popřípadě z dalších složek, a která vyhovuje požadavkům uvedeným v příloze č. 9,
- c) bílou čokoládou - potravina vyrobená z kakaového másla, mléka nebo mléčných výrobků, sladidel, popřípadě z dalších složek, a která vyhovuje požadavkům uvedeným v příloze č. 9,
- d) plněnou čokoládou - potravina, jejíž vnější vrstva je složena z čokolády, mléčné čokolády, family mléčné čokolády nebo bílé čokolády; vnitřní náplň nesmí být složena z pekařských výrobků nebo mražených krémů (zmrzliny); vnější čokoládový podíl musí činit nejméně 25 % celkové hmotnosti výrobku,
- e) Chocolate a la taza - čokoláda vyrobená z kakaových součástí, sladidel, mouky nebo pšeničného, rýžového nebo kukuřičného škrobu, přičemž obsah mouky nebo škrobu je nejvýše 8 % celkové hmotnosti, a která vyhovuje požadavkům uvedeným v příloze č. 9,
- f) Chocolate familiar a la taza - čokoláda vyrobená z kakaových součástí, sladidel, mouky nebo pšeničného, rýžového nebo kukuřičného škrobu, přičemž obsah mouky nebo škrobu je nejvýše 18 % celkové hmotnosti, a která vyhovuje požadavkům uvedeným v příloze č. 9,
- g) family mléčnou čokoládou - potravina vyrobená z nižšího podílu kakaových součástí, sladidel a vyššího podílu mléka nebo mléčných výrobků, a která vyhovuje požadavkům stanoveným v příloze č. 9,
- h) čokoládovým bonbonem - potravina o velikosti jednoho sousta, vyrobená z jednoho druhu čokolády nebo kombinace čokolád ve směsi (čokolády, mléčné čokolády, family mléčné čokolády, bílé čokolády nebo plněné čokolády) a jiných jedlých složek; celkový obsah čokolády musí být nejméně 25 % celkové hmotnosti výrobku,
- i) kakaovou součástí - kakaová drť, kakaová hmota, kakaový prášek, kakaové máslo, kakaové výlisky, kakaový tuk.

§ 20

Členění na druhy a skupiny

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

§ 21

Označování

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

a) druh, popřípadě skupina,

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

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

(3) Pokud se název "čokoláda" ("hořká čokoláda") doplní označením

a) "rýže" nebo "vločky", musí být výrobek uváděn do oběhu ve formě zrn nebo vloček a musí obsahovat nejméně 32 % celkové kakaové sušiny, nejméně 12 % kakaového másla a nejméně 14 % tukuprosté kakaové sušiny,

b) "poleva", musí výrobek obsahovat nejméně 35 % celkové kakaové sušiny, nejméně 31 % kakaového másla a nejméně 2,5 % tukuprosté kakaové sušiny,

c) oříšková čokoláda "gianduja" nebo odvozeninou tohoto slova, musí být vyrobena z čokolády obsahující nejméně 32 % celkové kakaové sušiny, nejméně 8 % tukuprosté kakaové sušiny a z jemně mletých lískových oříšků v množství nejméně 20 g a nejvýše 40 g lískových oříšků ve 100 g výrobku. Lze přidat tyto další složky: 1. mléko nebo mléčnou sušinu, získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné nebo sušené smetany, v takovém množství, aby celkový obsah mléčné sušiny v konečném výrobku činil nejvýše 5 % hmotnostních, 2. mandle a jiné druhy ořechů, celé nebo ve zlomcích, v takovém množství, aby celkový obsah těchto složek včetně lískových oříšků činil nejvýše 60 % celkové hmotnosti výrobku.

(4) Pokud se název "mléčná čokoláda" doplní označením

a) "rýže" nebo "vločky", musí být výrobek uváděn do oběhu ve formě zrn nebo vloček a musí obsahovat nejméně 20 % celkové kakaové sušiny, nejméně 12 % mléčné sušiny, získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné nebo sušené smetany, másla nebo mléčného tuku, a musí obsahovat nejméně 12 % celkového tuku (kakaové máslo a mléčný tuk),

b) "poleva", musí výrobek obsahovat nejméně 31 % hmotnostních celkového tuku (kakaové máslo a mléčný tuk),

c) oříšková mléčná čokoláda "gianduja" nebo odvozeninou tohoto slova, musí být vyrobena z mléčné čokolády obsahující nejméně 10 % mléčné sušiny, získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné nebo sušené smetany, másla nebo mléčného tuku a z jemně mletých lískových oříšků v množství nejméně 15 g a nejvýše 40 g lískových oříšků ve 100 g výrobku; lze přidat též mandle a jiné druhy ořechů, celé nebo ve zlomcích v takovém množství, aby celkový obsah včetně lískových oříšků nepřesahoval 60 % celkové hmotnosti výrobku.

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

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

(6) Pokud jsou výrobky čokoláda (hořká čokoláda), mléčná čokoláda, family mléčná čokoláda, bílá čokoláda, plněná čokoláda nebo čokoládové bonbony prodávány současně v jednom balení, lze označit výrobek jen názvem "směs čokolády" nebo "kolekce plněné čokolády", nebo obdobnými názvy. V tomto případě může být uveden pouze seznam složek pro všechny čokolády ve směsi.

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

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

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

a) čokoláda (hořká čokoláda) obsahuje nejméně 43 % celkové kakaové sušiny a nejméně 26 % kakaového másla,

b) mléčná čokoláda obsahuje nejméně 30 % celkové kakaové sušiny a nejméně 18 % mléčné sušiny a nejméně 4,5 % mléčného tuku v mléčné sušině, získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné, případně sušené smetany, másla nebo mléčného tuku,

c) čokoládová poleva obsahuje nejméně 16 % tukuprosté kakaové sušiny.

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

§ 22

Požadavky na jakost

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

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

(3) Do čokolády (hořké čokolády), mléčné čokolády, family mléčné čokolády, bílé čokolády, Chocolate a la taza a Chocolate familiar a la taza mohou být přidány jen takové látky určené k aromatizaci, které nenapodobují chuť čokolády nebo mléčného tuku.

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

a) živočišné tuky, které nepocházejí výhradně z mléka,

b) mouky, granulované nebo práškové škroby, s výjimkou Chocolate a la taza a Chocolate familiar a la taza.

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

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

a) procentický obsah stanovených složek ve výrobcích čokoláda (hořká čokoláda), mléčná čokoláda, family mléčná čokoláda, bílá čokoláda, Chocolate a la taza, Chocolate familiar a la taza se vypočte po odečtení hmotnosti přidaných jedlých složek,

b) u výrobků čokoláda plněná a čokoládové bonbony se procentický obsah stanovených složek vypočte po odečtení hmotnosti přidaných jedlých složek a hmotnosti náplně,

c) procentický obsah použitého druhu čokolády u výrobků uvedených v písmenu b) se vypočte ve vztahu k celkové hmotnosti konečného výrobku včetně náplně.

ODDÍL 6

§ 23

Zrušovací ustanovení

Zrušuje se:

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

2. Vyhláška č. 94/2000 Sb., kterou se mění vyhláška č. 334/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro přírodní sladidla, med, nečokoládové cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové cukrovinky.

§ 24

Přechodné ustanovení

Potraviny vyrobené a uvedené do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují

podle dosavadních právních předpisů.

§ 25
Účinnost

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

Ministr:
Ing. Palas v. r.

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

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

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

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

1. Cukr

Skupina	Sacharóza polarimetricky (% hmot. nejméně)	Invertní cukr (% hmot. nejvýše)	Ztráta sušením (% hmot. nejvýše)	Barva v roztoku při 420 nm (IU nejvýše)
cukr extra bílý	99,7	0,04	0,06	22,5
cukr bílý	99,7	0,04	0,06	45
cukr polobílý	99,5	0,1	0,1	150
cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek nejvýše 3 %	96,7	0,1	0,2	
tvarovaný cukr	99,5	0,1	0,25	150
cukr s přísadami	85,0		1,2	
přírodní cukr	97,5	0,09	1,4	
kandys	98,5		1,0	
U skupin cukr extra bílý , cukr bílý, cukr polobílý obsah nerozpustných látek nejvýše 50 mg/kg				

Bodové hodnocení bílých cukrů

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

Jeden bod odpovídá:

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

Dělení podle tvaru a velikosti částic sacharózy:

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

Třídění podle velikosti částic sacharózy

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

Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelských balení
- pro přírodní sladidla, s výjimkou tekutých výrobků z cukru

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
do 50 včetně	– 10,0
větší než 50 do 250 včetně	– 4,0
větší než 250 do 500 včetně	– 3,0
větší než 500 do 1 000 včetně	– 2,0
nad 1 000	– 1,0

2. Tekuté výrobky z cukru

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

karamel	73	nejméně 50	4–6	–	–
---------	----	------------	-----	---	---

*) poměr fruktózy k dextróze 1,0 +/- 0,2

***) poměr fruktózy k dextróze 1,0 +/- 0,1

Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

- pro tekuté výrobky z cukru

-

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
do 300 včetně	– 5,0
větší než 300 do 1 000 včetně	– 4,0
nad 1 000	– 3,0

3. Dextróza

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

4. Fruktóza

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

5. Glukózový sirup

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

6. Sušený glukózový sirup

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

Tabulka 1 - Smyslové požadavky

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

Tabulka 2 - Fyzikální a chemické požadavky

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

1) U medu květového jednodruhového akátového z trnovníku akátu (*Robinia pseudoacacia*), z tolice vojtešky (*Medicago sativa*), z banksie (*Banksia menziesii*), z kopyšníku (*Hedysarum*), z blahovičnicku (*Eucalyptus camadulensis*), z *Eucryphia lucida*, z *Eucryphia miliganii*, z citrusů (*Citrus spp.*), může být obsah sacharózy nejvýše 10,0 %; u levandulového medu (*Lavandula spp.*) a u medu z brutnáku lékařského (*Borago officinalis*) může být obsah sacharózy nejvýše 15,0 %.

2) U medu lisovaného se připouští nejvýše 0,50 % hmotnostních ve vodě nerozpustných látek.

3) U vřesového (*Calluna*) medu a medu průmyslového může být obsah vody nejvýše 23 %; u medu z vřesu (*Calluna*) určeného pro průmyslové účely může být obsah vody nejvýše 25 %.

4) U medů deklarovaného původu z regionů s tropickým klimatem a směsi těchto medů může

být obsah hydroxymethylfurfuralu nejvýše 80 mg/kg.

5) Výjimky: planika (*Arbutus unedo*), vřesovec (*Erica*), blahovičník (*Eucalyptus camadulensis*), lípa (*Tilia* spp.), vřes obecný (*Calluna vulgaris*), *Leptospermum*, *Melaleuca* spp.

6) U medu s přirozeně nízkým obsahem enzymů (citrusové medy) a obsahem HMF nižším než 15 mg/kg může být aktivita diastázy nejméně 3.

Tabulka 3 - Přípustné záporné hmotnostní odchytky od spotřebitelského balení

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

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

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

Tabulka 1 - Fyzikální a chemické požadavky na jakost

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

Poznámka:

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

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

Tabulka 2 - Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

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

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

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
kakaový prášek/kakao	– kakaový prášek – kakaový prášek se sníženým obsahem tuku	
směs kaka a s cukrem	– směs kaka a s cukrem – směs kaka a se sníženým obsahem tuku s cukrem	čokoláda v prášku čokoláda k přípravě nápoje slazené kakao

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

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

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

Tabulka 2 - Směsi kakaa s cukrem

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

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

Tabulka 3 - Kakaové máslo

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

Tabulka 4 - Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

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

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

Členění na druhy a skupiny

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

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

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

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

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

Tabulka 2 - Příпустné záporné hmotnostní odchytky od spotřebitelského balení

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

Příloha č. 10 k vyhlášce č. 76/2003 Sb.

Rostlinné tuky povolené do čokoládových výrobků

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

Poznámka: uvedené tuky musí splňovat tyto požadavky:

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

P = kyselina palmitová

O = kyselina olejová

St = kyselina stearová

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