

Katalog vybraných potravin živočišného a rostlinného původu

Studijní pomůcka pro předmět "Druhy a složení potravin"

Bc. Petra Husáková
Mgr. Ing. Bohdana Janštová, Ph.D.
Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.

Tato učební pomůcka byla financována projektem **IVA 2015FVHE/2210/43** s názvem: Tvorba katalogu vybraných potravin živočišného a rostlinného původu v návaznosti na legislativu pro předmět "Druhy a složení potravin".

Použité fotografie v katalogu byly vytvořeny pro potřeby projektu autorským kolektivem.

Obsah

Obsah.....	3
Seznam legislativy.....	6
Požadavky na označování dle nařízení (EU) č. 1169/2011	8
1 Maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichové a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.....	12
1.1Definice.....	12
1.2Požadavky dle vyhlášky č. 326/2001 Sb. na označování.....	14
1.2.1 <i>Maso</i>	14
1.2.2 <i>Masné výrobky</i>	14
1.2.2.1 <i>Fotografie vybraných masných výrobků</i>	15
1.2.3 <i>Produkty rybolovu a ostatní vodní živočichové</i>	16
1.2.3.1 <i>Fotografie vybraných produktů rybolovu</i>	17
1.2.4 <i>Vejce</i>	17
1.2.5 <i>Majonézy</i>	17
1.2.5.1 <i>Fotografie vybraného druhu majonézy</i>	18
2 Přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoláda a čokoládové bonbony.....	19
2.1Definice.....	19
2.2Požadavky na označování dle vyhlášky č. 76/2003 Sb.....	23
2.2.1 <i>Přírodní sladidla</i>	23
2.2.1.1 <i>Fotografie vybraných přírodních sladidel</i>	24
2.2.2 <i>Med</i>	25
2.2.2.1 <i>Fotografie vybraných medů</i>	26
2.2.3 <i>Cukrovinky</i>	26
2.2.3.1 <i>Fotografie vybraných cukrovinek</i>	27
2.2.4 <i>Kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem</i>	29
2.2.4.1 <i>Fotografie vybraných kakaových prášků</i>	29
2.2.5 <i>Čokoláda a čokoládové bonbony</i>	29
2.2.5.1 <i>Fotografie vybraných druhů čokolád</i>	31
3 Mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje	33
3.1Definice.....	33
3.2Požadavky na označování dle vyhlášky č. 77/2003 Sb.....	37
3.2.1 <i>Mléko a mléčné výrobky</i>	37
3.2.1.1 <i>Fotografie vybraných mléčných výrobků a mléka</i>	41
3.2.2 <i>Mražené krémy</i>	48
3.2.2.1 <i>Fotografie vybraných mražených krémů</i>	48

3.2.2.2	<i>Fotografie vybraných jedlých tuků</i>	49
4	Škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena	51
4.1Definice	51
4.2Požadavky na označování dle vyhlášky č. 329/1997 sb.	52
4.2.1	<i>Škrob a výrobky ze škrobu</i>	52
4.2.2	<i>Luštěniny</i>	53
4.2.2.1	<i>Fotografie vybraných luštěnin</i>	53
4.2.2.2	<i>Fotografie vybraných sojových výrobků</i>	55
4.2.3	<i>Olejnatá semena</i>	56
4.2.3.1	<i>Fotografie vybraných olejnatých semen</i>	56
5	Čaj, káva a kávoviny	58
5.1Definice	58
5.2Požadavky na označování dle vyhlášky č. 330/1997 Sb.....	60
5.2.1	<i>Čaj</i>	60
5.2.2	<i>Káva</i>	62
5.2.2.1	<i>Fotografie vybraných druhů káv</i>	63
5.2.3	<i>Kávoviny a jejich směsi</i>	64
5.2.3.1	<i>Fotografie vybraných kávovin</i>	65
6	Koření, jedlá sůl, dehydratované výrobky a ochucovadla a hořčice	66
6.1Definice	66
6.2Požadavky na označování dle vyhlášky č. 331/1997 Sb.....	67
6.2.1	<i>Koření</i>	67
6.2.1.1	<i>Fotografie vybraných druhů koření a kořenících přípravků</i>	67
6.2.2	<i>Jedlá sůl</i>	70
6.2.2.1	<i>Fotografie vybraných druhů solí</i>	71
6.2.3	<i>Dehydratované výrobky</i>	71
6.2.3.1	<i>Fotografie vybraných dehydratovaných výrobků</i>	72
6.2.4	<i>Hořčice</i>	73
6.2.4.1	<i>Fotografie vybraných hořčic</i>	73
7	Čerstvé ovoce a čerstvá zelenina, zpracované ovoce a zpracovaná zelenina, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich.....	75
7.1Definice	75
7.2Požadavky na označování dle vyhlášky č. 157/2003 Sb.....	79
7.2.1	<i>Zpracované ovoce</i>	79
7.2.1.1	<i>Fotografie vybraných druhů zpracovaného ovoce</i>	80
7.2.2	<i>Zpracovaná zelenina</i>	83
7.2.2.1	<i>Fotografie vybraných druhů zpracované zeleniny</i>	83
7.2.3	<i>Skořápkové plody</i>	85
7.2.3.1	<i>Fotografie vybraných druhů skořápkových plodů</i>	85

7.2.4	<i>Houby</i>	86
7.2.4.1	<i>Fotografie vybraných druhů hub</i>	86
7.2.5	<i>Brambory a výrobky z nich</i>	87
7.2.5.1	<i>Fotografie vybraných druhů brambor a výrobků z nich</i>	87
8	Mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta	89
8.1Definice	89
8.2Požadavky na označování dle vyhlášky č. 333/1997 Sb.....	93
8.2.1	<i>Mlýnské obilné výrobky</i>	93
8.2.1.1	<i>Fotografie vybraných druhů mlýnských obilných výrobků</i>	93
8.2.2	<i>Těstoviny</i>	96
8.2.2.1	<i>Fotografie vybraných druhů těstovin</i>	96
8.2.3	<i>Pekařské výrobky</i>	98
8.2.3.1	<i>Fotografie vybraných pekařských výrobků</i>	99
8.2.4	<i>Cukrářské výrobky a těsta</i>	101
8.2.4.1	<i>Fotografie vybraných druhů těst</i>	102
9	Nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovina, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí	103
9.1Definice	103
9.2Požadavky na označování dle vyhlášky č. 335/1997 Sb.....	108
9.2.1	<i>Nealkoholické nápoje</i>	108
9.2.1.1	<i>Fotografie vybraných druhů nealkoholických nápojů</i>	110
9.2.2	<i>Ovocná vína, ostatní vína a medovina</i>	112
9.2.2.1	<i>Fotografie vybraných druhů ovocných vín a medoviny</i>	113
9.2.3	<i>Pivo a nápoje na bázi piva</i>	113
9.2.3.1	<i>Fotografie vybraných druhů piva</i>	114
9.2.4	<i>Konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje</i>	115
9.2.5	<i>Kvasný ocet</i>	116
9.2.5.1	<i>Fotografie vybraného kvasného octa</i>	117
9.2.6	<i>Droždí</i>	117
9.2.6.1	<i>Fotografie vybraných druhů droždí</i>	117

Seznam legislativy

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů

Nařízení EP a Rady č. **1169/2011**, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 (13.12.14).

Vyhláška č. **326/2001** Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro **maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich**, ve znění vyhlášky č. 264/2003 Sb., č. 169/2009 Sb., č. 159/2014 Sb.

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**, ve znění vyhlášky č. 43/2005 Sb., č. 148/2015 Sb.

Vyhláška č. **77/2003** Sb., kterou se stanoví požadavky pro **mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje**, ve znění vyhlášky č. 124/2004 Sb., č. 370/2008 Sb., č. 336/2013 Sb.

Vyhláška č. **329/1997** Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro **škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena**, ve znění vyhlášky č. 418/2000 Sb., č. 399/2013 Sb.

Vyhláška 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**, ve znění vyhlášky č. 91/2000 Sb., č. 78/2003 Sb.

Vyhláška č. **331/1997** 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 **koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky a ochucovadla a hořčici**, ve znění vyhlášky č. 419/2000 Sb.

Vyhláška č. **157/2003** Sb., kterou se stanoví požadavky pro **čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich**, jakož i další způsoby jejich označování, ve znění vyhlášky č. 650/2004 Sb., č. 291/2010 Sb., č. 153/2013 Sb.

Vyhláška 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**, ve znění vyhlášky č. 93/2000 Sb., č. 268/2006 Sb., č. 182/2012Sb.

Vyhláška č. **335/1997** Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, **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 vyhlášky č. 45/2000 Sb., č. 57/2003 Sb., č. 289/2004 Sb., č. 115/2011 Sb., č. 330/2013 Sb.

Požadavky na označování dle nařízení (EU) č. 1169/2011

(KAPITOLA IV - POVINNÉ INFORMACE O POTRAVINÁCH, ODDÍL 1 - Obsah a způsob uvádění údajů, Článek 9)

Seznam povinných údajů

a) název potraviny

- zákonný název potraviny, pokud takový název neexistuje, je názvem potraviny její vžitý název a v případě, že neexistuje nebo se nepoužívá, uvede se popisný název dané potraviny

b) seznam složek

- „složení“
- seznam složek obsahuje všechny složky potraviny seřazené sestupně podle hmotnosti, stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny
- nevyžaduje se (např. sycené vody nebo čerstvé ovoce a zelenina = jednosložkové potraviny)

c) alergen

(každou látku nebo pomocnou látku uvedenou na seznamu v příloze II nebo odvozenou z látky či produktu uvedených na seznamu v příloze II způsobující alergie nebo nesnášenlivost, která byla použita při výrobě nebo přípravě potraviny a je v konečném výrobku stále přítomna, byť v pozměněné podobě)

1. Obiloviny obsahující lepek
2. Korýši a výrobky z nich
3. Vejce a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Jádra podzemnice olejné (arašídny) a výrobky z nich
6. Sójové boby a výrobky z nich
7. Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)
8. Skořápkové plody
9. Celer a výrobky z něj
10. Hořčice a výrobky z ní
11. Sezamová semena a výrobky z nich
12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO
13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich

d) množství určitých složek nebo skupin složek

- množství složky nebo skupiny složek použité při výrobě nebo přípravě potraviny se vyjádří jako procentní podíl - v názvu potraviny nebo bezprostředně vedle tohoto názvu nebo v seznamu složek společně s danou složkou nebo skupinou složek, pokud je dotčená složka nebo skupina složek
 - a) uvedena v názvu potraviny (např. ravioli se sýrem ricotta a špenátem) nebo ji spotřebitelé s tímto názvem obvykle spojují
 - b) na etiketě zdůrazněna slovy, vyobrazením nebo grafickým znázorněním (např. obrázek vajec na balení majonézy)

c) důležitá pro charakterizaci potraviny a pro její odlišení od výrobků, s nimiž by mohla být zaměněna kvůli svému názvu nebo vzhledu (např. mléko a oříšky v čokoládovém roztíratelném krému)

e) čisté množství potraviny

- u tekutých produktů v objemových jednotkách
- u ostatních produktů v hmotnostních jednotkách
- jedná-li se o potravinu v nálevu, musí být také uvedena čistá hmotnost potraviny po odkapání

f) datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti

Datum minimální trvanlivosti

- vymezuje minimální dobu, po kterou si potravina zachovává své specifické vlastnosti (při dodržování skladovacích podmínek) a splňuje požadavky na zdravotní nezávadnost
- uvádí se na výrobku za slovy „minimální trvanlivost do...“
- po uplynutí doby minimální trvanlivosti mohou být výrobky prodávány i nadále, ale musí být zdravotně nezávadné a nabízeny odděleně a tato skutečnost musí být zřetelně uvedena. Za kvalitu takových výrobků pak ručí subjekt, který uvádí potravinu do oběhu, tj. prodávající
- nevyžaduje se u těchto produktů:
 - neošetřené čerstvé ovoce a zelenina,
 - víno a nápoje s obsahem 10 % obj. alkoholu nebo více
 - nealkoholické nápoje, ovocné šťávy a alkoholické nápoje v jednotlivých nádobách o obsahu větším než pět litrů určené k zásobování zařízení společného stravování
 - pekařské nebo cukrářské výrobky, které jsou obvykle spotřebovány do 24 hodin od jejich výroby
 - ocet
 - kuchyňská sůl
 - cukr v pevné formě
 - cukrovinky sestávající téměř výhradně z ochucených a/nebo barvených cukrů
 - žvýkačky a podobné výrobky ke žvýkání
 - balení jednotlivých porcí zmrzliny

Datum použitelnosti

- vymezuje maximální dobu, po kterou si potravina (při dodržování skladovacích podmínek) zachovává své specifické vlastnosti a splňuje požadavky na zdravotní nezávadnost
- uvádí se za slovy „spotřebujte do...“ (obvykle stačí uvést den a měsíc)
- toto datum se uvádí na potravinách, které jsou z mikrobiologického hlediska velmi náchylné ke kažení, a proto mohou po velmi krátké době znamenat bezprostřední nebezpečí pro lidské zdraví (= potraviny podléhajících rychle zkáze)
- potraviny, kterých se to týká, jsou stanoveny vyhláškou (např. většina mléčných, masných a cukrářských výrobků, lahůdkářské výrobky, upravené čerstvé chlazené ovoce a zelenina)

- je-li potravina označena datem použitelnosti, musí být vždy doplněn údaj o konkrétních podmínkách skladování. Potřebné skladovací teploty musí být uvedeny ve stupních Celsia
- po uplynutí tohoto data nesmějí být výrobky nadále prodávány ani jinak nabízeny

g) zvláštní podmínky uchování nebo podmínky použití

- pokud potravina vyžaduje zvláštní podmínky uchování nebo použití, jsou tyto podmínky uvedeny

h) jméno nebo obchodní název a adresu provozovatele potravinářského podniku

i) zemi původu nebo místo provenience

- nutné uvést, pokud by opomenutí tohoto údaje mohlo uvádět spotřebitele v omyl ohledně skutečné země původu nebo místa provenience potraviny, zejména pokud by informace připojená k potravině nebo etiketa jako celek jinak naznačovala, že potravina je z jiné země původu nebo místa provenience
- povinně se uvádí u:
 - a) jiné druhy masa než hovězí a než ty, které jsou uvedeny v odst. 2 písm. b)
 - b) mléko
 - c) mléko použité jako složka v mléčných výrobcích
 - d) nezpracované potraviny
 - e) jednosložkové produkty
 - f) složky, které tvoří více než 50 % potraviny

j) návod k použití v případě potraviny, kterou by bez tohoto návodu bylo obtížné odpovídajícím způsobem použít

- musí být uveden takovým způsobem, aby umožnil její náležité použití

k) u nápojů s obsahem alkoholu vyšším než 1,2 % objemových skutečný obsah alkoholu v procentech objemových

- skutečný obsah alkoholu se v těchto případech vyjadřuje číslem s nejvýše jedním desetinným místem a po něm následuje symbol „% obj.“ a může mu předcházet slovo „alkohol“ nebo zkratka „alk.“

l) výživové údaje

- energetická hodnota
- množství tuků, nasycených mastných kyselin, sacharidů, cukrů, bílkovin a soli
(ve vhodných případech se v těsné blízkosti výživových údajů může nacházet formulace uvádějící, že sůl je v potravině obsažena výlučně v důsledku přirozeně se vyskytujícího sodíku)
- Obsah povinných výživových údajů je možné doplnit o uvedení množství jedné nebo více z těchto živin:
 - a) mononenasyčené mastné kyseliny (monoenové mastné kyseliny);
 - b) polynenasycené mastné kyseliny (polyenové mastné kyseliny);

- c) polyalkoholy;
- d) škrob;
- e) vláknina,
- f) veškeré vitaminy nebo minerální látky

- vyjádření v jednotkách na 100 g nebo 100 ml
- vyjádření údajů v přepočtu na jednu porci nebo na jednotku spotřeby
 - Energetickou hodnotu a obsah živin lze vyjádřit na jednu porci nebo jednotku spotřeby, pokud je to snadno srozumitelné pro spotřebitele a pokud je na etiketě vyznačena velikost porce nebo jednotky spotřeby a je na ní uveden počet porcí nebo jednotek obsažených v balení

Potraviny, které jsou osvobozeny od požadavku na povinné výživové údaje

1. nezpracované produkty obsahující jedinou složku nebo skupinu složek
2. produkty zpracované pouze zráním, které obsahují jedinou složku nebo skupinu složek
3. vody určené k lidské spotřebě včetně vod, do kterých nebyly přidány jiné složky než oxid uhličitý nebo aromata
4. byliny, koření nebo jejich směsi
5. sůl a náhražky soli
6. stolní sladidla
7. výrobky, na něž se vztahuje směrnice Evropského parlamentu a Rady 1999/4/ES ze dne 22. února 1999 o kávových a cikorkových extraktech (1), celá nebo mletá kávová zrna a celá nebo mletá kávová zrna bez kofeinu
8. bylinné a ovocné čaje, čaj, čaj bez kofeinu, instantní nebo rozpustný čaj nebo čajový extrakt, instantní nebo rozpustný čaj nebo čajový extrakt bez kofeinu, které neobsahují jiné přidané složky než aromata, která nemění výživovou hodnotu čaje
9. kvasné octy a náhražky octa, včetně octů, jejichž jedinými přidanými složkami jsou aromata
10. aromata
11. potravinářské přídatné látky
12. pomocné látky
13. potravinářské enzymy
14. želatina
15. želírující složky
16. kvasnice (droždí)
17. žvýkačky
18. potraviny v obalech nebo nádobách, jejichž největší plocha je menší než 25 cm²
19. potraviny, včetně řemeslně vyrobených potravin, dodávané výrobcem v malých množstvích přímo konečnému spotřebiteli nebo do místních maloobchodů přímo zásobujících konečného spotřebitele

1 Maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichové a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

1.1 Definice

Pro účely této vyhlášky se rozumí:

- výsekovým masem - rozbourané, výsekové části jatečně upravených těl zvířat, získané úpravou čerstvého masa, určené k uvádění do oběhu,
- kostmi - kosti získané bouráním jatečně upravených těl,
- krví - krev získaná při porážce jatečných zvířat schváleným technologickým postupem,
- syrovým sádlem nebo syrovým lojem - tuková tkáň získaná při opracování těl jatečných zvířat nebo při bourání masa,
- hovězím masem - maso mladého býka, býka, volka, jalovice, krávy,
- mladým býkem - nekastrovaná zvířata samčího pohlaví starší než 12 měsíců a do 24 měsíců včetně,
- býkem - nekastrovaná zvířata samčího pohlaví ve věku od 24 měsíců,
- volkem - kastovaná zvířata samčího pohlaví starší než 12 měsíců,
- jalovicí - neotelená zvířata samičího pohlaví starší 12 měsíců,
- krávou - zvířata samičího pohlaví starší 12 měsíců, která se již otelila,
- vepřovým masem - maso prasat,
- skopovým masem - maso ovcí,
- jehněčím masem - maso jehňat ve věku nejvýše 12 měsíců,
- kozím masem - maso koz,
- kůzlečím masem - maso kůzlat ve stáří nejvýše 12 měsíců,
- koňským masem - maso koní,
- hříběcím masem - maso hříbat ve stáří nejvýše 18 měsíců,
- masem pro výrobu masných výrobků vymezených v příloze č. 4 v tabulkách 3 až 13 - kosterní svalovina jednotlivých živočišných druhů savců a ptáků určených k výživě lidí, která nebyla prohlášena za nevhodnou k lidské spotřebě podle přímo použitelného předpisu Evropských společenství,
- tepelně opracovaným masným výrobkem - výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut,
- tepelně neopracovaným masným výrobkem - výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku,
- trvanlivým tepelně opracovaným masným výrobkem - výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut a navazujícím technologickým opracováním (zráním, uzením nebo sušením za definovaných podmínek) došlo k poklesu aktivity vody s hodnotou $a_{w(max.)} = 0,93$ a k prodloužení minimální doby trvanlivosti na 21 dní při teplotě skladování plus 20 °C,
- fermentovaným trvanlivým masným výrobkem - výrobek tepelně neopracovaný určený k přímé spotřebě, u kterého v průběhu fermentace, zrání, sušení, popřípadě uzení za definovaných podmínek došlo ke snížení aktivity vody s hodnotou $a_{w(max.)} = 0,93$, s minimální dobou trvanlivosti 21 dní při teplotě plus 20 °C,
- kuchyňským masným polotovarem - částečně tepelně opracované upravené maso nebo směsi mas, přídatných a pomocných látek, popřípadě dalších surovin a látek určených k aromatizaci,^{8c)} určené k tepelné kuchyňské úpravě,

- technologickým obalem - obal, ve kterém probíhá technologické opracování výrobku a který obvykle zůstává jeho součástí,
- vložkou - krájená nebo zrněná část díla,
- technologickým opracováním - jakákoliv úprava masa mimo použití chladu,
- konzervou - výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, sterilovaný,
- polokonzervou - výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, pasterovaný,
- čistou svalovou bílkovinou - bílkovina bez bílkoviny pojivové tkáně a bílkovin rostlinného původu,
- obsahem tuku - celkový obsah tuku stanovený metodami založenými na principu hydrolýzy,
- ostatními vodními živočichy - živí mlži, živí ostnokožci, živí pláštěnci, živí mořští plži, plazi a žáby,
- čerstvými ostatními vodními živočichy - ostatní vodní živočichové, kteří nebyli žádným způsobem konzervováni, soleni, zmrazení nebo neprošli jiným způsobem zpracování, kromě chlazení.

Členění masa, s výjimkou neděleného jatečně upraveného těla drůbeže a děleného jatečně upraveného těla drůbeže:

- výsekové maso,
- kosti,
- droby,
- syrové sádlo, syrový lůj,
- krev
- mleté maso,
- králík, králičí maso,
- maso zvěře ve farmovém chovu,
- zvěřina,
- drůbeží maso.

Masné výrobky se člení na druhy a skupiny:

- tepelně opracovaný,
- tepelně neopracovaný,
- trvanlivý tepelně opracovaný,
- trvanlivý fermentovaný,
- masný polotovar,
- kuchyňský masný polotovar,
- konzerva,
- polokonzerva.

1.2 Požadavky dle vyhlášky č. 326/2001 Sb. na označování

1.2.1 Maso

- 1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise se **maso** označí
 - a) maso názvem skupiny podle přílohy č. 1 tabulky 1 a dále živočišným druhem, bez ohledu na pohlaví, podle § 1 písm. e), k) až q); maso ostatních zvířat názvem živočišného druhu,
 - b) výsekové maso tržním druhem uvedeným v příslušných technických normách,
 - c) balené drůbeží maso^{6a)}, výsekové maso, maso balené, králičí maso a zvěřina dělená a balená, droby, kosti, krev, syrový tuk a balené mleté maso, pokud nebyly zmrazeny, datem použitelnosti,
 - d) zvěřina názvem jelen, daněk, srnec, muflon, prase divoké, zajíc, bažant, koroptev nebo kachna divoká podle příslušného živočišného druhu, u dělené zvěřiny i částí jatečného těla; dále se uvede, zda se jedná o maso zvěře z farmového chovu.
- 2) Hovězí výsekové maso balené, zabalené i nebalené se při uvádění do oběhu, kromě údajů uvedených v odstavci 1 a v přímo použitelných předpisech Evropských společenství, dále označí slovy „mladý býk“, „býk“, „volek“, „jalovice“ nebo „kráva“.
- 3) V případě, že je hovězí maso označeno jako maso vyšetřené na spongiformní encefalopatii skotu (BSE), musí být součástí tohoto označení název akreditované laboratoře, která vyšetření provedla, a číslo protokolu o laboratorním vyšetření na spongiformní encefalopatii skotu (BSE).
- 4) U předem nebaleného hovězího čerstvého masa se požadované údaje v písemné podobě umístí viditelně a čitelně v místě, kde je maso nabízeno k prodeji spotřebiteli.
- 5) Aniž jsou dotčeny požadavky pro záporné hmotnostní odchylky podle přímo použitelných předpisů Evropských společenství, stanovují se přípustné záporné hmotnostní odchylky od deklarované hmotnosti pro balené čerstvé maso a balené čerstvé drůbeží maso
 - a) 10 % u balení do 300 g,
 - b) 6 % u balení do 1 000 g,
 - c) 4 % u balení do 2 000 g,
 - d) 2 % u balení nad 2 000 g.

1.2.2 Masné výrobky

- 1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise se u masných výrobků označí:
 - a) nejvyšší obsah tuku v hmotnostních procentech, s výjimkou výrobků tvořených jedním svalem nebo svalovou skupinou, popřípadě připojenými kostmi,
 - b) datum použitelnosti, s výjimkou konzerv a trvanlivých masných výrobků,
 - c) použití masa strojně odděleného, včetně drůbežího masa strojně odděleného, vepřových nebo drůbežích kůží, syrového sádla nebo syrového loje; označení masa strojně odděleného nebo drůbežího masa strojně odděleného ve složení výrobku se uvede slovy "maso strojně oddělené" nebo "drůbeží maso strojně oddělené".
- 2) Na masné výrobky v technologických obalech se pohlíží jako na potraviny nebalené.
- 3) Označení masa podle živočišného druhu zvířat v názvu masného výrobku lze použít, obsahuje-li masný výrobek více než 50 % hmotnostních uvedeného masa z celkového obsahu masa. Tento požadavek se nevztahuje na výrobky uvedené v příloze č. 4, tabulkách 3 až 13.

- 4) Šunky vyrobené z jiného masa, než vepřového masa, musí být v názvu označeny živočišným druhem a částí jatečného těla, ze kterého pochází.
- 5) V případě, že je masný výrobek označen názvem "šunka" musí splňovat požadavky uvedené v příloze č. 4, tabulce 3 a musí být označen rovněž třídou jakosti.
- 6) Masné výrobky se označí názvem druhu a skupiny podle přílohy č. 4, tabulky 1. Názvy masných výrobků, u kterých jsou v příloze č. 4, v tabulkách 4 až 13 specifikovány požadavky na složení, smyslové požadavky a chemické a fyzikální znaky, nelze používat pro jiné výrobky, které těmto požadavkům neodpovídají, a to v jakékoli odvozené podobě, včetně zdrobnělin a různých přívlasků, jež by mohly uvést spotřebitele v omyl.

1.2.2.1 Fotografie vybraných masných výrobků

Název: Tepelně opracovaný masný výrobek – Excelent dušená šunka



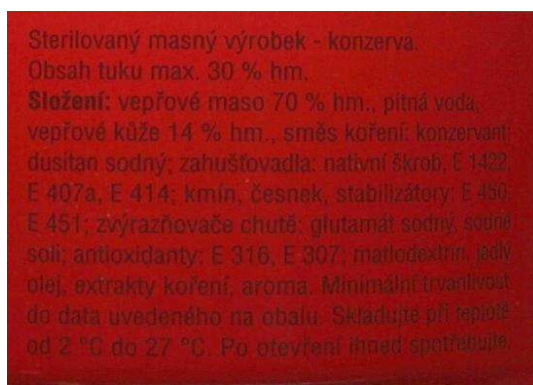
Název: Trvanlivý tepelně opracovaný masný výrobek – Vysočina krájená



Název: Trvanlivý fermentovaný masný výrobek – Herkules krájený



Název: Konzerva – Vepřové maso ve vlastní šťávě



Název: Konzerva – Bůčková pomazánka



1.2.3 Produkty rybolovu a ostatní vodní živočichové

- 1) Obchodní názvy produktů rybolovu a ostatních vodních živočichů se uvádějí podle přímo použitelných předpisů Evropské unie upravujících produkty rybolovu názvem stanoveným v seznamu obchodních označení, který je uveden v příloze č. 11 k této vyhlášce.
- 2) U polokonzerv a výrobků hermeticky balených musí být na obalu uveden údaj o konkrétních podmínkách skladování; u teplot se údaj vyjádří číselnými hodnotami.
- 3) Přípustné záporné hmotnostní odchylky od deklarované hmotnosti jsou uvedeny v příloze č. 7.

1.2.3.1 Fotografie vybraných produktů rybolovu

Název: Rybí konzerva - Sardinky ve vlastní šťávě



1.2.4 Vejce

- 1) Kód určující rozlišovací číslo producenta, které se uvádí na vejcích podle přímo použitelného předpisu Evropských společenství, se skládá z:
 - a) metody chovu, která se uvede příslušným kódem:
 1. „1“ pro vejce nosnic ve volném výběhu,
 2. „2“ pro vejce nosnic v halách,
 3. „3“ pro vejce nosnic v klecích, nebo
 4. „0“ pro vejce nosnic chovaných v souladu s požadavky ekologického zemědělství,
 - b) registračního kódu státu,
 - c) čtyřmístného alfanumerického kódu, který vyjadřuje číselnou složku registračního čísla hospodářství.
- 2) Vejce třídy jakosti A se uchovávají při nekolísavé teplotě, a to nejvýše plus 18 °C.
- 3) Vejce křepelky japonské ve skořápce vhodná k lidské spotřebě nebo ke zpracování se uchovávají, skladují a přepravují v suchu, mimo přímý dosah slunce, při nekolísavé teplotě nejvýše plus 18 °C.

1.2.5 Majonézy

- 1) Pro účely této vyhlášky se majonézou rozumí studené ochucené omáčky obsahující slepičí vaječné žloutky a získané emulgací jedlých rostlinných olejů ve vodné fázi obsahující ocet a případně jiné okyselující přísady.
- 2) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise se na obalu majonézy označí:
 - a) doba použitelnosti,
 - b) skladovací teplota,
 - c) u balení nad 300 g nebo 300 ml informace pro spotřebitele "po otevření urychleně spotřebujte".
- 3) U balené majonézy jsou přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky uvedeny v příloze č. 10, tabulce 3.
- 4) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost majonézy jsou uvedeny v příloze č. 10, tabulkách 1 a 2.

- 5) Majonéza se smí uvádět do oběhu pouze uzavřená v neprodyšných obalech a uchovává se při nekolísavé teplotě prostředí v rozmezí nejméně 0 °C a nejvýše plus 15 °C.

1.2.3.1 Fotografie vybraného druhu majonézy

Název: Majonéza – Majonéza Original



Složení: řepkový olej, voda, ocet, cukr, pasterizovaný VAJEČNÝ žloutek¹ (3% hm.), hořčice (voda, HOŘČIČNÁ semena, ocet, jedlá sůl, koření, aroma), jedlá sůl, aroma, barvivo (karoteny), antioxidant (kálcium-dinatrium EDTA).
¹ z vaječ nosnic v halách.
Bez lepku. Vyrobeno z pasterizovaných vaječných žloutků. Bez konzervačních látek.
² Propočet Unilever ČR na základě odhadu prodeje (v kg) společnosti Nielsen v kategorii majonéz na auditovaném českém maloobchodním trhu, v období 08/2013 - 07/2014. Více informací na www.hellmanns.cz
 Skladujte při teplotě od +5°C do +15°C. Po otevření skladujte při teplotě od +5°C do +8°C a spotřebujte do 4 týdnů. Při nabízení k prodeji je možno uchovávat při teplotě do +25°C po dobu nejdéle 14 dní.

MAJONÉZA ORIGINAL.
 Studená emulgovaná omáčka. Ochucená majonéza.
 Emulgováno s obsahem tuku 76 % hm.

Výživové údaje			
	na 100 ml	na 1 porci**	%* na porci**
Energetická hodnota	2800 kJ/670 kcal	420 kJ/100 kcal	5%
Tuky; z toho			
nasycené	73 g	11 g	16%
mononenasyčené	6 g	0,9 g	5%
polynenasyčené	44 g	7 g	
Sacharidy	22 g	3,5 g	
z toho cukry	3 g	<0,5 g	<1%
Bílkoviny	3 g	<0,5 g	<1%
Sůl	0,5 g	<0,5 g	<1%
Omega 3	0,94 g	0,14 g	2%
	6,4 g	0,96 g	

2 Přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoláda a čokoládové bonbony

2.1 Definice

Pro účely této vyhlášky se rozumí:

- přírodními sladidly – ve vodě rozpustné sladce chutnající látky na bázi přírodních sacharidů, stanovené touto vyhláškou,
- cukrem – vyčištěná krystalizovaná sacharóza upravená zejména do krystalů, moučky, kostek, homolí, popřípadě doplněná přídatnými látkami, látkami určenými k aromatizaci nebo kořením,
- tekutým cukrem - vodný roztok sacharózy,
- tekutými výrobky z cukru – výrobky na bázi vodných roztoků sacharózy splňující požadavky uvedené v příloze č. 2, bodě 2,
- 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,
- 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,
- glukózovým sirupem – vyčištěný koncentrovaný vodný roztok cukrů vhodných k výživě člověka, získaných ze škrobu nebo inulinu, nebo jejich kombinací a splňující požadavky stanovené v příloze č. 2, bodě 5,
- sušeným glukózovým sirupem – částečně vysušený glukózový sirup s nejméně 93 % hmotnostních sušiny a splňující požadavky stanovené v příloze č. 2, bodě 6,
- 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,
- fruktózou – vyčištěná krystalizovaná D – fruktóza, splňující požadavky stanovené v příloze č. 2, bodě 4,
- medem – potravina 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,
- medem květovým (nektarovým) – med pocházející zejména z nektaru květů,
- medem medovicovým – med pocházející zejména z výměšků hmyzu (Hemiptera) sajícího z rostlin na živých částech rostlin nebo ze sekretů živých částí rostlin,
- pastovým medem – med, který byl po získání upraven do pastovité konzistence a je tvořen směsí jemných krystalů,
- vytočeným medem – med získaný odstředováním odvíčkových bezplodových plástů,
- 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,
- vykapaným medem – med získaný vykapaním odvíčkových bezplodových plástů,
- medem s plástečky – med, který obsahuje jeden nebo více kusů plástečkového medu,

- lisovaným medem – med získaný lisováním bezplodových plástů za použití mírného ohřevu do 45 st. C nebo bez použití tepla,
- filtrovaným medem – med, který byl po získání upraven odstraněním cizích anorganických nebo organických látek takovým způsobem, že dochází k významnému odstranění pylu,
- pekařským medem (průmyslovým medem) – med určený výhradně pro průmyslové použití nebo jako složka do jiných potravin; může mít cizí příchut' nebo pach, může vykazovat počínající kvašení nebo mohl být zahřát,
- pylem – přirozená součást medu, která není podle čl. 2 odst. 2 písm. f) nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům považována za složku medu,
- cukrovinkami – potraviny jiné než čokolády a čokoládové bonbony, jejichž základní složku tvoří přírodní sladidla nebo sladidla a další složky, jimiž mohou být i kakaové součásti nebo čokoláda, a které nesplňují požadavky na čokoládu nebo čokoládové bonbony podle § 19,
- karamelami – cukrovinky tvárné konzistence, do určité míry žvýkavé, s různou příchutí,
- dražé – cukrovinky tužší až tvrdé konzistence s různými vložkami, s náblem zejména cukru,
- želé – cukrovinky s konzistencí gelu vzniklou přidáním želírujících látek, zejména pektinu, agaru, škrobu nebo želatiny,
- 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 sypáním, zdobením či polevou,
- rahatem - škrobové želé různých tvarů obalených směsí práškového cukru a škrobu,
- tureckým medem – šlehaný cukrosirupový roztok s bílkem, popřípadě s přidáním suchých skořápkových plodů,
- chalvou - šlehaná kandytová hmota s pěnoucí látkou pastovité konzistence, popřípadě s přidáním suchých skořápkových plodů a tuku,
- lékořičovými cukrovinkami – cukrovinky ze směsi cukru, glukózového sirupu a mouky, popřípadě dalších surovin, jejichž charakteristickou složku tvoří výtažek z lékořice,
- fondánovými cukrovinkami – cukrovinky polotuhé až tuhé konzistence z cukerné hmoty, popřípadě s přidáním dalších látek s jemnou krystalickou strukturou,
- komprimáty – cukrovinky vyráběné lisováním ochucených a obarvených práškovitých směsí, zejména ve tvaru čoček nebo tablet,
- žvýkačkou – cukrovinka výrazně gumovité až tažné konzistence s různými příchutěmi,
- dropsy – cukrovinky neplněné, z kandytové hmoty, složené převážně z cukrů a glukózového sirupu, různě tvarované, různé barvy a chuti, tvrdé konzistence,
- rokxy – cukrovinky tvrdé konzistence podobné dropsům, ve tvaru špalíčků, tyčinek nebo lízátek, které mohou mít na průřezu barevné obrazce z ochucených kandytových hmot,
- furé – cukrovinky z kandytové hmoty, na povrchu matné, sklovité, tvrdé konzistence obsahující uvnitř minimálně 13 % polotuhé nebo tekuté náplně,
- pěnovými cukrovinkami (marshmallow) – cukrovinky lehčené, pěnovité, žvýkavé konzistence, popřípadě s jemnými částicemi směsi práškového cukru nebo škrobu anebo jejich kombinací,
- kakaovými boby – fermentovaná a sušená semena kakaovníku (*Theobroma cacao* L.),
- kakaovým tukem – tuk získaný z kakaových bobů nebo jejich částí nevyhovující požadavkům stanoveným pro kakaové máslo,
- kakaovým máslem – tuk získaný z kakaových bobů nebo jejich částí odpovídající požadavkům uvedeným v příloze č. 7, tabulce 3,

- 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,
- směsí kakaa s cukrem – potravina získaná mechanickým smísením nebo instantizací kakaa s cukrem v určitém poměru,
- čokoládou v prášku – potravina vyrobená ze směsi kakaa a cukrů obsahující nejméně 32 % kakaa,
- čokoládou k přípravě nápoje, slazeným kakaem, slazeným kakaovým práškem - potraviny vyrobené ze směsi kakaa a cukrů obsahující nejméně 25 % kakaa,
- čokoládou (hořkou čokoládou) – potravina vyrobená z kakaových součástí, přírodních sladidel, sladidel 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,
- 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,
- 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,
- 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,
- 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,
- 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,
- 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,
- 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,
- kakaovou součástí – kakaová drť, kakaová hmota, kakaový prášek, kakaové máslo, kakaové výlisky, kakaový tuk.

Přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony dělíme na druhy a skupiny:

Přírodní sladidla dělíme na skupiny:

- cukr extra bílý s podskupinami krystal, krupice, moučka,
- cukr bílý s podskupinami krystal, krupice, moučka,
- cukr polobílý s podskupinami krystal, krupice, moučka,
- cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek,
- tvarovaný cukr (kostky, bridž, homole),

- cukr s přísadami,
- přírodní cukr,
- kandys,
- tekuté výrobky z cukru s podskupinami tekutý cukr, tekutý invertní cukr, sirup z invertního cukru, karamel,
- dextróza, fruktóza, glukózový sirup s podskupinami dextróza monohydrát, dextróza bezvodá, sušený glukózový sirup,

Med se dělí na skupiny:

- podle původu:
 - květový,
 - medovicový,
- podle způsobu získávání nebo obchodní úpravy:
 - vytočený med,
 - plástečkový med,
 - lisovaný med,
 - vykapaný med,
 - med s plástečky,
 - filtrovaný med,
 - pastový med,
 - pekařský med.

Cukrovinky dělíme do skupin:

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

Kakaový prášek a směsi kaka a s cukrem dělíme na skupiny:

- kakaový prášek/kakao se skupinami:
 - kakaový prášek,
 - kakaový prášek se sníženým obsahem tuku
- směs kaka a s cukrem se skupinami:
 - směs kaka a s cukrem s podskupinami čokoláda v prášku, čokoláda k přípravě nápoje, slazené kakao,

- směs kakaa se sníženým obsahem tuku s cukrem s podskupinami jako u směsi kakaa s cukrem,

Čokoládu a čokoládové bonbony dělíme na druhy a skupiny:

- čokoláda (hořká čokoláda) se skupinami bez přísad, s přísadami, na vaření, plněná,
- mléčná čokoláda se skupinami bez přísad, s přísadami, na vaření, plněná,
- family mléčná čokoláda se skupinami bez přísad, s přísadami, na vaření, plněná,
- bílá čokoláda se skupinami bez přísad, s přísadami, na vaření, plněná,
- chocolate a la taza,
- chocolate familiar a la taza,
- čokoládové bonbony formované se skupinami formované v různých tvarech, s různými náplněmi (tukovými, krémovými, likérovými atd.), nebo bez náplně,
- čokoládové bonbony máčené nebo polomáčené se skupinami 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 se skupinou podle druhu vložek.

2.2 Požadavky na označování dle vyhlášky č. 76/2003 Sb.

2.2.1 Přírodní sladidla

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

2.1.2.1 Fotografie vybraných přírodních sladidel

Název: Cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek



CUKR MOUČKA s obsahem protihrudkujících látek
Složení : cukr, protihrudkující látka - kukuřičný škrob max. 3 %
CUKOR MÚČKA s obsahom protihrudkujúcich látok
Zloženie: cukor, protihrudkujúca látka - kukuričný škrob max. 3 %
Skladování při teplotě nejvýše 30°C,
relativní vlhkost vzduchu nejvýše 65 %
Skladovanie pri teplote najviac 30°C,
relatívna vlhkosť vzduchu najviac 65 %

Název: Tvarovaný cukr – Cukr Bridž kostky



Název: Cukr s přísadami – Vanilkový cukr



2.2.2 Med

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu se med dále označí na etiketě:

- a) podle jeho původu podle § 8 písm. a) a podle způsobu jeho získávání nebo obchodní úpravy podle § 8 písm. b); v případě, že se jedná o vytočený med, lisovaný med nebo vykapávaný med, nemusí být původ, způsob získávání a obchodní úpravy uvedeny a výrobek lze označit jenom jako med,
- b) zemí původu, kde byl med získán; pokud se jedná o směs medů pocházejících z více zemí Evropské unie nebo ze třetích zemí, lze názvy zemí původu nahradit jedním z následujících označení:

1. „směs medů ze zemí EU“,
2. „směs medů ze zemí mimo EU“,
3. „směs medů ze zemí EU a ze zemí mimo EU“.

(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 a filtrovaný med kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu se na přepravních nádobách, obalech a v obchodních dokladech označí slovy „pekařský med“ nebo „průmyslový med“ a „filtrovaný med“. Pokud je med pekařský nebo med filtrovaný přidán do jiného druhu medu, označí se směs těchto medů jako „med pekařský“ nebo „med filtrovaný“.

(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".

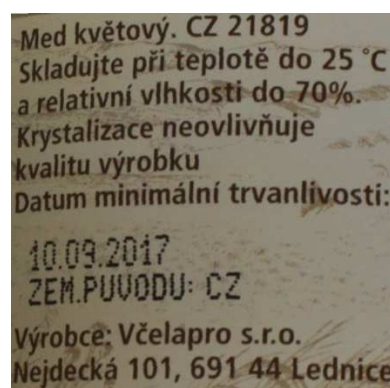
(6) Přípustné záporné hmotnostní odchylky u spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 3, tabulce 3.

2.2.2.1 Fotografie vybraných medů

Název: Medovicový med → označení dle původu



Název: Květový Med → označení dle původu

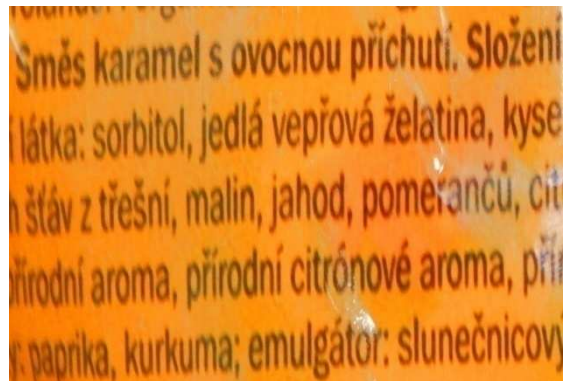


2.2.3 Cukrovinky

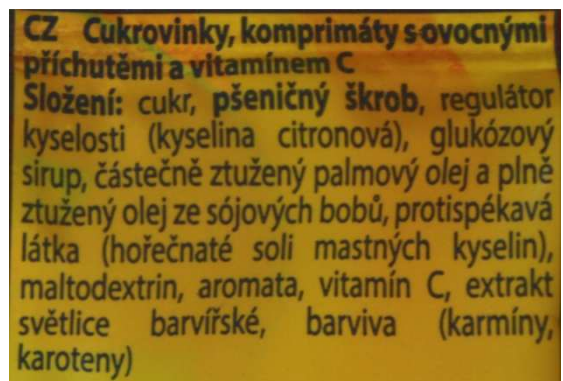
- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu se cukrovinky označí názvem skupiny a podskupiny. Pokud výrobek nelze označit názvem skupiny nebo podskupiny, název se odvodí podle základních surovin nebo technologií použitých při výrobě v souladu s § 6 odst. 1 písm. b) zákona.
-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

2.2.3.1 Fotografie vybraných cukrovinek

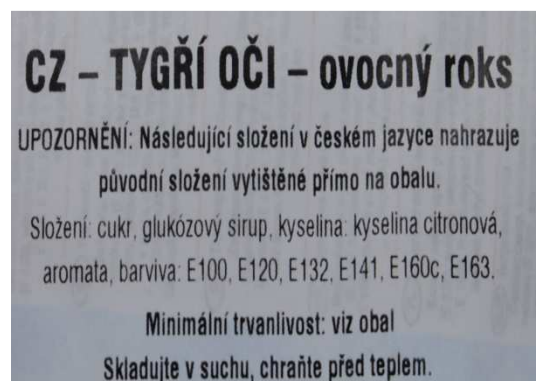
Název: Karamely s ovocnou příchutí - Karamely



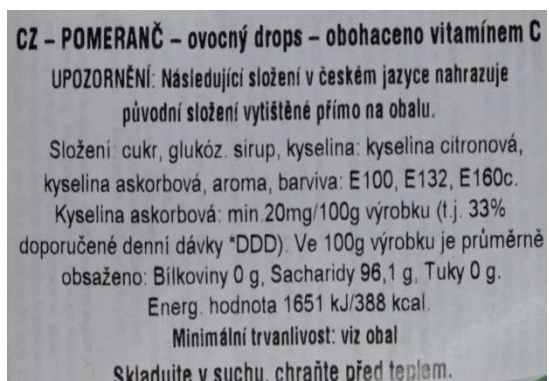
Název: Komprimáty – Komprimáty s ovocnými příchutěmi a vitamínem C



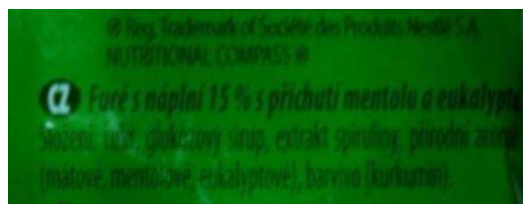
Název: Roksy – Tygří oči, ovocný roks



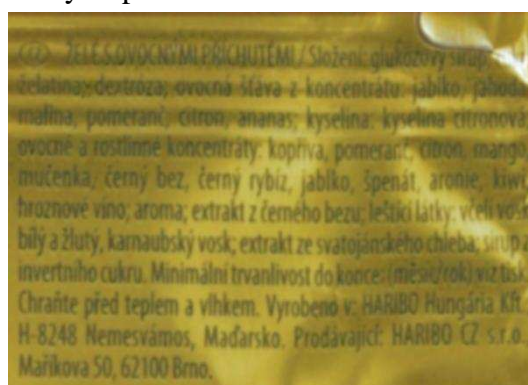
Název: Dropsy – Pomeranč ovocný drops – obohaceno vitamínem



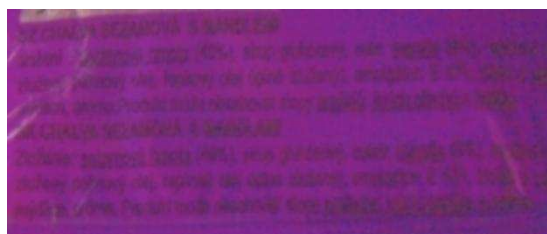
Název: Furé – Mentolky, Furé s náplní 15% příchutí metolu a eukalyptu



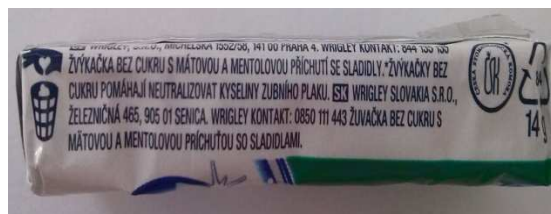
Název: Želé s ovocnou příchutí – Haribo, želé s ovocnými příchutěmi



Název: Chalva – Chalva sezamová s mandlemi



Název: Žvýkačky dražované – Orbit spearmint



2.2.4 Kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem

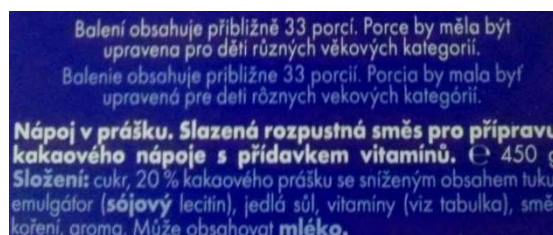
- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu se kakao označí názvem skupiny, popřípadě i názvem podskupiny.
- (2) Čokoláda v prášku, čokoláda k přípravě nápoje, slazený kakaový prášek (slazené kakao) se označí celkovým obsahem kakaové sušiny v procentech hmotnostních slovy: "kakao 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.

2.2.4.1 Fotografie vybraných kakaových prášků

Název: Kakaový prášek se sníženým obsahem tuku



Název: Směs kakaa s cukrem – Slazené



2.2.5 Čokoláda a čokoládové bonbony

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu se v názvu čokolád a čokoládových bonbonů uvede
 - a) druh, popřípadě skupina,

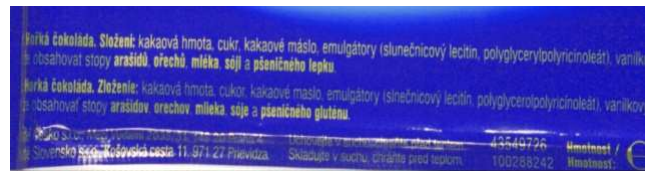
- b) název složky, která výrobek charakterizuje, například mandle, lískové ořechy, sušené ovoce aj., pokud byla složka použita.
- (2) Pokud výrobek nelze označit názvem druhu, popřípadě skupiny, název se odvodí podle základních surovin nebo technologií použitých při výrobě v souladu s § 6 odst. 1 písm. b) zákona.
- (3) Pokud se název "čokoláda" ("hořká čokoláda") doplní označením
- "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,
 - "poleva", musí výrobek obsahovat nejméně 35 % celkové kakaové sušiny, nejméně 31 % kakaového másla a nejméně 2,5 % tukuprosté kakaové sušiny,
 - 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:
 - 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,
 - 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
- "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),
 - "poleva", musí výrobek obsahovat nejméně 31 % hmotnostních celkového tuku (kakaové máslo a mléčný tuk),
 - 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
- "smetanová", musí výrobek obsahovat nejméně 5,5 % hmotnostních mléčného tuku,
 - "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.

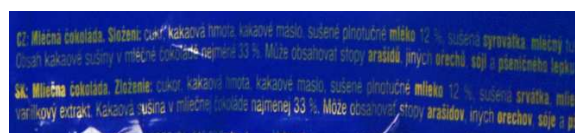
- (8) Čokolády, do kterých lze přidávat jiný rostlinný tuk podle 22 odst. 2, se označí slovy: "vedle kakaového másla obsahuje rostlinné tuky". Toto označení se na obalu uvede v blízkosti seznamu složek, avšak zřetelně odděleně a minimálně stejně velkými písmeny jako složení.
- (9) Vyšší jakost výrobků 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
- čokoláda (hořká čokoláda) obsahuje nejméně 43 % celkové kakaové sušiny a nejméně 26 % kakaového másla,
 - 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,
 - čokoládová poleva obsahuje nejméně 16 % tukuprosté kakaové sušiny.
- (10) Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 9, tabulce 2.

2.2.5.1 Fotografie vybraných druhů čokolád

Název: Hořká čokoláda bez přísad – Hořká čokoláda



Název: Mléčná čokoláda bez přísad – Mléčná čokoláda



Název: Bílá čokoláda bez přísad – Bílá čokoláda



Název: Hořká čokoláda bez přísad – Lindt Excellence 85 % cocoa Dark



CS Hořká čokoláda
Obsah kakaové sušiny v čokoládě nejméně 85%.
Složení: kakaová hmota, kakaový prášek se sníženým obsahem tuku, kakaové máslo, třtinový cukr, přírodní aroma: Bourbon vanilka.
Může obsahovat stopy skořápkových plodů, mléka, sóji, sezamových semen a pšenice (lepek).
Vyrobeno ve Francii.

3 Mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje

Vyhláška zpracovává příslušné předpisy Evropských společenství, zároveň navazuje na přímo použitelný předpis Evropských společenství a upravuje požadavky pro mléko a mléčné výrobky.

3.1 Definice

Pro účely této vyhlášky se rozumí:

- mlékem – mléko podle předpisu Evropských společenství splňující požadavky zvláštních právních předpisů a ošetřené podle zvláštních právních předpisů,
- smetanou – tekutý mléčný výrobek ošetřený podle zvláštních právních předpisů s obsahem tuku nejméně 10 % hmotnostních ve formě emulze (mléčného tuku v plazmě) získaný fyzikální separací z mléka,
- kysaným mléčným výrobkem – mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmáslí nebo jejich směsi za použití mikroorganismů uvedených v příloze č. 2, tabulce 4, tepelně neošetřený po kysacím procesu,
- jogurtem - kysaný mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmáslí nebo jejich směsi pomocí mikroorganismů uvedených v příloze č. 2, tabulce 4,
- zahuštěným mlékem nebo zahuštěnou smetanou - mléčný výrobek, slazený nebo neslazený, získaný částečným odpařením vody ze smetany nebo z mléka plnotučného, odtučněného nebo částečně odtučněného nebo z jejich směsi, ke kterým mohou být přidány smetana nebo sušené mléko nebo obojí, přičemž přídavek sušeného mléka nesmí v konečném výrobku přesahovat 25 % obsahu celkové sušiny,
- sušeným mlékem nebo sušenou smetanou - mléčný výrobek v prášku získaný sušením mléka plnotučného, odtučněného nebo částečně odtučněného nebo smetany nebo jejich směsi, s obsahem vody nejvýše 5 % hmotnostních,
- sýrem - mléčný výrobek vyrobený vysrážením mléčné bílkoviny z mléka působením syřidla nebo jiných vhodných koagulačních činidel, prokysáním a oddělením podílu syrovátky,
- čerstvým sýrem - nezrající sýr tepelně neošetřený po prokysání,
- tvarohem - nezrající sýr získaný kyselým srážením, které převládá nad srážením pomocí syřidla,
- zrajícím sýrem - sýr, u kterého po prokysání došlo k dalším biochemickým a fyzikálním procesům,
- taveným sýrem - sýr, který byl tepelně upraven za přídavku tavicích solí,
- máslem - mléčný výrobek obsahující výhradně mléčný tuk ve formě emulze vody a tuku,
- čerstvým máslem - máslo do 20 dnů od data výroby,
- stolním máslem - máslo skladované nejdéle 24 měsíců od data výroby při teplotách minus 18 st. C a nižších,
- máselným koncentrátem - mléčný výrobek s celkovým obsahem mléčného tuku vyšším než 90 % hmotnostních získaný z mléka, smetany nebo másla,
- máselným tukem - bezvodý mléčný tuk získaný z mléka, smetany nebo másla obsahující více než 99,3 % hmotnostních mléčného tuku,
- tradičním pomazánkovým - mléčný výrobek ze zakysané smetany, s přídavkem sušeného mléka s možností obohacení sušenou syrovátkou nebo sušeným podmáslím, obsahující nejméně 31 % hmotnostních a nejvíce 36 % hmotnostních mléčného tuku a nejméně 42 % hmotnostních sušiny, který se vyrábí tradiční technologií pomocí vysokotlaké

homogenizace smetanové směsi, následným prokysáním směsi a termizací s finální homogenizací před plněním do obalu,

- máslem s přídavkem alkoholu - složený mléčný výrobek vyrobený z másla, cukru a alkoholického nápoje,
- mléčným bílkovinným výrobkem - sušený mléčný výrobek získaný oddělením bílkovin z mléka nebo syrovátky,
- kaseinem potravinářským - základní bílkovinná složka mléka nerozpustná ve vodě získaná z odtučněného mléka srážením za použití technologických pomocných látek, promytá a vysušená, aniž by byla dotčena možnost předchozího použití procesů iontové výměny nebo zahuštění, splňující požadavky uvedené v příloze č. 2, tabulce č. 14,
- kaseinátem potravinářským - sušený mléčný bílkovinný výrobek získaný neutralizací kyselého kaseinu činnidly potravinářské čistoty a splňující požadavky uvedené v příloze č. 2, tabulce 15,
- podmáslem - mléčný výrobek vznikající jako vedlejší produkt při výrobě másla,
- syrovátkou - mléčný výrobek vznikající jako vedlejší produkt při výrobě sýrů, včetně tvarohů a kaseinů,
- syrovátkovým sýrem - mléčný výrobek získaný vysrážením syrovátky nebo směsi syrovátky s mlékem,
- tepelným ošetřením - technologický proces podle zvláštního právního předpisu, při kterém se použitím rozdílných kombinací teploty a doby působení tepelného záhřevu, jež vykazují rovnocenný účinek, omezuje počet nežádoucích mikroorganismů a zajišťuje zdravotní nezávadnost a prodloužení trvanlivosti mléka a konečného mléčného výrobku,
- termizací - tepelné ošetření mléka, odpovídající účinku při zahřátí na teplotu 57 st.C až 68 st.C po dobu nejméně 15 sekund, a mléčných výrobků po ukončení kysacího procesu a před balením k potlačení nebo zastavení aktivity přítomné mléčné mikroflóry až do teploty 80 st.C,
- pasterací - tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků zahřátím mléka na teplotu nejméně 71,7 st.C po dobu nejméně 15 sekund nebo jinou kombinací času a teploty za účelem dosažení rovnocenného účinku,
- vysokou pasterací - tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků zahřátím mléka na teplotu nejméně 85 st.C s negativním výsledkem peroxidázového a fosfatázového testu,
- vysokotepelným ošetřením (UHT) - tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků krátkodobým zahřátím nepřerušovaného proudu mléka na vysokou teplotu, odpovídající účinku zahřátí na teplotu nejméně 135 st.C po dobu nejméně 1 sekundy, s následným aseptickým balením do neprůsvitných obalů tak, aby chemické, fyzikální a smyslové změny byly sníženy na minimum
- sterilací mléka a mléčných výrobků - tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků jejich nepřímým ohřevem v hermeticky uzavřených obalech na teplotu nad 100 st.C po dobu zajišťující splnění požadavku na mikrobiologickou nezávadnost podle zvláštního právního předpisu bez porušení uzávěru,
- mléčným retentátem - výrobek získaný koncentrací mléčných bílkovin na základě ultrafiltrace mléka, částečně odstředěného mléka nebo odstředěného mléka,
- mléčným permeátem - výrobek získaný odstraněním mléčných bílkovin a mléčného tuku z mléka, částečně odstředěného mléka nebo odstředěného mléka na základě ultrafiltrace,
- laktózou - přírodní složka mléka, která se běžně získává ze syrovátky s obsahem bezvodé laktózy ve výši nejméně 99,0 % m/m v sušině; může být bezvodá nebo obsahovat jednu molekulu krystalové vody nebo může být směsí obou forem,
- mraženým krémem - výrobek získaný zmrazením směsi připravené v závislosti na skupině mraženého krému, zejména z vody, mléka, smetany, tuku, cukru a dalších složek,

pevné nebo pastovité konzistence, který je uváděn do oběhu a určen ke konečné spotřebě ve zmrazeném stavu,

- zmrazením – technologický proces konzervace výrobků rychlým snížením teploty na teplotu minus 18 st. C a nižší v souladu s ustanoveními zvláštního právního předpisu,
- jedlým tukem a olejem - směs smíšených triacylglycerolů, které se v závislosti na poměrném zastoupení mastných kyselin v triacylglycerolu vyskytují za normálních podmínek v tekutém nebo tuhém stavu,
- rostlinným tukem a olejem - jedlý tuk a olej získaný ze semen, plodů nebo jader plodů olejnatých rostlin,
- živočišným tukem a olejem - jedlý tuk a olej získaný z požitelných tukových tkání jatečných zvířat nebo mořských živočichů za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem,
- ztuženým tukem - jedlý tuk, který byl získán ztužováním rostlinných a živočišných tuků a olejů nebo jejich směsí,
- přeesterifikovaným tukem - jedlý tuk, který byl získán přeesterifikací rostlinných nebo živočišných tuků a olejů, nebo jejich směsí, včetně ztužených tuků,
- pokrmovým tukem - jedlý tuk, který prošel procesem ztužování nebo přeesterifikace, nebo kombinací těchto procesů, nebo směsí ztužených tuků a jedlých tuků a olejů, nebo směsí jedlých rostlinných a živočišných olejů a tuků,
- roztíratelným tukem - jedlý tuk, nebo směs ztužených nebo přeesterifikovaných tuků, nebo kombinací těchto procesů, splňující požadavky stanovené předpisem Evropských společenství,
- směsným roztíratelným tukem - jedlý tuk podle předpisu Evropských společenství,
- tekutým emulgovaným tukem - jedlý tuk, nebo směs ztužených nebo přeesterifikovaných tuků, nebo směs ztužených a přeesterifikovaných tuků, s jedlými oleji a tuky, ve formě emulze vody a tuku, s obsahem 10 % až 90 % hmotnostních tuku, který je při teplotě 20 st.C tekutý,
- koncentrovaným tukem - tuk, jehož celkový obsah tuku je vyšší než 90 % hmotnostních a nižší než 99,5 % hmotnostních,
- olejem lisovaným za studena - olej získaný pouze mechanickými postupy vyluhování nebo lisování bez tepelného ohřevu, které nevedou ke změnám charakteru oleje a pro jeho vyčištění se používá pouze promývání vodou, usazování, filtrování a odstředování,
- panenským olejem - olej podle jednotného nařízení o společné organizaci trhů.

Mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje dělíme na druhy a skupiny:

Mléko dělíme na skupiny:

- tekuté s podskupinami odtučněné nebo odstředěné, částečně odtučněné nebo polotučné, plnotučné, plnotučné selské, nestandardizované,
- zahuštěné s podskupinami odtučněné, slazené nebo neslazené, částečně odtučněné nebo polotučné, slazené nebo neslazené, plnotučné, slazené nebo neslazené,
- sušené s podskupinami odtučněné, částečně odtučněné nebo polotučné, plnotučné.

Smetanu dělíme na skupiny:

- tekutá s podskupinami ke šlehání a vysokotučná,
- zahuštěná,
- sušená.

Kysané mléčné výrobky dělíme na skupiny:

- jogurt s podskupinami nízkotučný nebo odtučněný se sníženým obsahem tuku, smetanový,
- jogurtové mléko, acidofilní mléko,
- kefír,
- keřírové mléko,
- kysané mléko nebo smetanový zákys,
- kysaná nebo zakysaná smetana,
- kysané podmásli,
- kysaný mléčný výrobek s bifido kulturou,

Mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu bez podskupin,

Mléčný výrobek obohacený přídavkem mlékařské kultury bez podskupin,

Máslo mlékařské a koncentráty mléčného tuku se dělí na skupiny:

- máselný tuk nebo mléčný tuk bezvodý,
- máselný koncentrát,
- čerstvé máslo,
- máslo,
- máslo stolní,
- máslo se sníženým obsahem tuku,
- máslo s nízkým obsahem tuku nebo nízkotučné.

Složený mléčný výrobek se dělí na skupiny:

- mléčný roztíratelný tuk (máselný přípravek),
- mléčný roztíratelný tuk se sníženým obsahem tuku,
- mléčný roztíratelný tuk nízkotučný,
- máslo s přídavkem alkoholu.

Tvaroh dělíme na skupiny:

- měkký nebo odtučněný, nízkotučný nebo jemný polotučný, tučný s podskupinou termizovaný,
- tvrdý nebo na strouhání nebo ke strouhání.

Sýr dělíme na skupiny:

- přírodní s podskupinami nezrající a termizovaný, dále zrající, zrající pod mazem, zrající v celé hmotě, s plísní na povrchu, s plísní uvnitř hmoty, dvouplísňový, v solném nálevu, bílý,
- přírodní s podskupinami extra tvrdý (ke strouhání), tvrdý, polotvrdý, poloměkký, měkký,
- tavený s podskupinami nízkotučný (roztíratelný) a vysokotučný (roztíratelný),
- syrovátkový.

Bílkovinný mléčný výrobek dělíme na skupiny:

- kasein potravinářský s podskupinami kyselý a sladký,
- kaseinát potravinářský,
- mléčná bílkovina.

Mražené krémy dělíme na skupiny:

- smetanový,
- mléčný,
- s rostlinným tukem,
- vodový,
- ovocný,
- sorbet.

Podskupiny mraženého krému jsou určeny dle použité ochucující složky:

- vanilkový, jahodový, malinový, meruňkový, citrónový, pomerančový, oříškový, pistáciový, čokoládový, karamelový, kávový a kakaový.

Jedlé tuky a oleje dělíme na skupiny:

- rostlinný s podskupinami jednodruhový a vícedruhový,
- živočišný s podskupinami vepřové sádlo, vepřový tuk, výběrový hovězí lůj, hovězí lůj, tuk nebo olej podle druhu živočicha,
- ztužený,
- pokrmový,
- roztíratelný,
- směsný roztíratelný,
- tekutý emulgovaný.

3.2 Požadavky na označování dle vyhlášky č. 77/2003 Sb.

3.2.1 Mléko a mléčné výrobky

(1) Kromě požadavků uvedených v zákoně, zvláštním právním předpise a předpisech Evropských společenství⁴ jsou další požadavky na označování stanoveny v odstavcích 2 až 43.

(2) Mléko a smetana se označí

- a) názvem druhu a skupiny,
- b) názvem podskupiny podle obsahu tuku, který je pro jednotlivé výrobky stanoven předpisem Evropských společenství nebo v příloze č. 2, tabulce 2,
- c) obsahem tuku, přičemž u selského nestandardizovaného mléka se označení tuku uvede slovy "nejméně".

(3) Tekuté mléko kravské nebo tekutá smetana z kravského mléka se označí pouze jako mléko nebo smetana.

(4) U tekutého mléka a tekuté smetany se označí způsob tepelného ošetření podle zvláštního právního předpisu

(5) Názvem "trvanlivé mléko" nebo "trvanlivá smetana" se označí pouze tekuté mléko nebo tekutá smetana, u kterých bylo dosaženo prodloužení doby trvanlivosti tepelným ošetřením v souladu s § 1 písm. cc) a dd) a u nichž nedošlo k chemickým, fyzikálním a smyslovým změnám a které splňují mikrobiologické požadavky zvláštního právního předpisu po provedení termostatické zkoušky vzorku v uzavřeném obalu provedené při teplotě 30 st.C po dobu 15 dní nebo, v případě potřeby, při teplotě 55 st.C po dobu 7 dnů.

(6) Zahuštěný mléčný výrobek se u názvu výrobku označí obsahem tukuprosté sušiny v procentech hmotnostních podle přílohy č. 2, tabulky 5.

(7) Zahuštěný mléčný výrobek, s výjimkou zahuštěného mléka odtučněného slazeného i neslazeného, se u názvu výrobku označí obsahem tuku v procentech hmotnostních podle přílohy č. 2, tabulky 5.

(8) Sušený mléčný výrobek, s výjimkou sušeného odtučněného mléka, se u názvu výrobku označí obsahem tuku v procentech hmotnostních podle přílohy č. 2, tabulky 6.

(9) U sušeného mléka a sušené smetany v balení určeném pro konečného spotřebitele se uvede doporučený způsob ředění nebo způsob uvedení do původního stavu, včetně údaje o obsahu tuku v procentech hmotnostních v takto upraveném výrobku.

(10) Je-li zahuštěný mléčný výrobek, sušený mléčný výrobek a tekutá smetana o hmotnosti menší než 20 g zabalen ve skupinovém obalu, mohou být údaje o označení uvedeny pouze na skupinovém obalu, s výjimkou uvedení názvu druhu výrobku.

(11) U sušeného mléčného výrobku, s výjimkou výrobku určeného pro zvláštní výživu, se na obalu určeném pro konečného spotřebitele uvede označení "není určeno pro výživu kojenců do 12 měsíců".

(12) Mléčný výrobek, který byl vyroben z tepelně neošetřeného mléka nebo mléka ošetřeného termizací a který nebyl během výrobního procesu podroben tepelnému ošetření, se označí slovy "vyrobena ze syrového mléka" nebo "vyrobena z termizovaného mléka".

(13) U mléčného výrobku, který prošel na konci výrobního procesu tepelným ošetřením, se uvede povaha tepelného ošetření podle zvláštního právního předpisu.

(14) Kysaný mléčný výrobek se označí:

- a) názvem druhu nebo skupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 2, tabulkách 3 a 4,
- b) obsahem tuku,
- c) použitou ochucující složkou,
- d) jako slazený, pokud je přidáno přírodní sladidlo nebo sladidlo.

(15) Mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu a mléčný výrobek obohacený přísadkami mikroorganismů podle přílohy č. 2, tabulky 4 se označí

- a) názvem druhu,
- b) obsahem tuku,
- c) použitou ochucující složkou podle zvláštního právního předpisu.

(16) Mlékárenské máslo se označí podle předpisu Evropského společenství.

(17) Jako jednosložkový výrobek lze označit mlékárenské máslo, při jehož výrobě byly použity pouze sladká nebo zakysaná smetana a mléčná kultura.

(18) U spotřebitelsky baleného stolního másla je datum použitelnosti 20 dnů od data vyskladnění z mrazírenského skladu. Datum výroby označí na obal určený pro spotřebitele výrobce, datum vyskladnění z mrazírenského skladu označí na vnější obal distributor a datum použitelnosti označí prodejce.

(19) Tradiční pomazánkové se označí

- a) obsahem tuku,
- b) obsahem sušiny,
- c) použitou ochucující složkou.

(20) Tvaroh se označí

- a) názvem druhu, skupiny nebo podskupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 2, tabulce 11,
- b) obsahem tuku nebo tuku v sušině,
- c) obsahem sušiny,
- d) použitou ochucující složkou.

(21) Jako jednosložkový výrobek lze tvaroh označit, pokud surovinami jsou pouze mléko, mléčné kultury, syřidlo a chlorid vápenatý.

(22) Jako "smetanový krém z vysokotučné smetany" se označí výrobek z vysokotučné smetany bez přídavku cukru. Dále se tento výrobek označí obsahem tuku a obsahem sušiny v procentech hmotnostních.

(23) Jako "smetanový krém" se označí výrobek z tvarohu, mléka nebo smetany, s přídavkem cukru a s obsahem nejméně 30 % hmotnostních tuku v sušině. Dále se tento výrobek označí obsahem tuku a obsahem sušiny v procentech hmotnostních.

(24) Sýr se označí

- a) názvem druhu; tavený sýr, tavený sýrový výrobek a syrovátkový sýr rovněž názvem skupiny,
- b) u skupiny přírodních sýrů lze sýr označit názvem podskupiny, pokud splňuje požadavky stanovené v příloze č. 2, tabulkách 9, 10 a 12,
- c) obsahem tuku nebo tuku v sušině,
- d) obsahem sušiny,
- e) použitou ochucující složkou,
- f) jako "tavený sýrový výrobek", pokud tavený sýr obsahuje více než 5 % laktózy.

(25) Jako "nízkotučný" lze označit tavený sýr s obsahem tuku v sušině nejvýše 30 % hmotnostních. Jako vysokotučný lze označit tavený sýr s obsahem tuku v sušině nejméně 60 % hmotnostních.

(26) Jako jednosložkový výrobek lze sýr označit, pokud surovinou je pouze mléko, sýrařské kultury, syřidlo a chlorid vápenatý a přísadou jedlá sůl do 2,5 % hmotnostních.

(27) Bílkovinný mléčný výrobek se označí názvem druhu nebo skupiny a dále pak podskupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 2, tabulce 14.

(28) Bílkovinný mléčný výrobek uváděný na trh jako směs se označí slovem "směs . . ." podle zvláštního právního předpisu.

(29) Mléčná bílkovina ze syrovátky a směsi kaseinátů se označí obsahem bílkovin v procentech hmotnostních.

(30) U kaseinátu potravinářského se uvede specifikace podle kationtu. V případě směsí lze tento údaj uvést pouze v průvodní dokumentaci výrobku.

(31) Jako "čerstvé" lze označit tekuté mléko nebo tekutou smetanu, které byly tepelně ošetřeny pasterací nebo vysokou pasterací, máslo do 20 dnů od data výroby a nezrající sýr, který nebyl po prokysání tepelně ošetřen.

(32) Datem použitelnosti se označí:

- a) tekuté mléko a tekutá smetana, které byly tepelně ošetřeny postupem podle § 1 písm. aa), bb), cc) a dd) a v souladu se zvláštním právním předpisem, pokud nejsou označeny podle odstavce 33,
- b) kysaný mléčný výrobek,
- c) mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu,
- d) mléčný výrobek obohacený přídavkem mikroorganismů podle přílohy č. 2, tabulky 4,
- e)
- e) čerstvé máslo,
- f) tvaroh,
- g) čerstvý nezrající sýr.

(33) Tekuté mléko a tekutá smetana, které byly tepelně ošetřeny postupem podle § 1 písm. cc) a dd) a v souladu se zvláštním právním předpisem, lze namísto označení podle odstavce 32 označit minimální dobou trvanlivosti.

(34) Označení "mléčný nápoj" lze použít u tekutého mléčného výrobku obsahujícího více než 50 % hmotnostních mléka nebo syrovátky. U ochuceného tekutého mléčného výrobku se u názvu výrobku uvede druh ochucující složky.

(35) Označením "mléčný" lze označit mléčný výrobek, v němž mléko nebo mléčný výrobek tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.

(36) Označením "sýrový" lze označit výrobek, v němž sýr tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.

(37) Pro vícesložkový výrobek ze sýrů lze použít označení "sýrový dort", "sýrový dezert", "sýrová roláda", "salámový tavený sýr".

(38) Jako "jogurtový" lze označit výrobek, v němž jogurt tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.

(39) U výrobků druhů koncentráty mléčného tuku a tradiční pomazánkové, do kterých byla přidána jedlá sůl, se její obsah uvede v procentech hmotnostních.

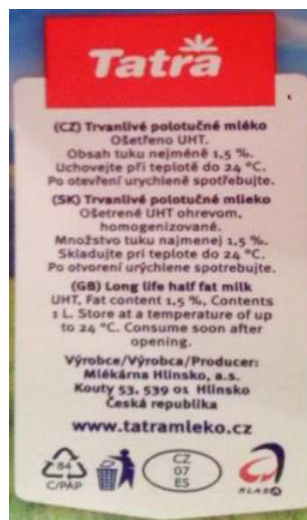
(40) U výrobků druhů koncentráty mléčného tuku a tradiční pomazánkové se obsah tuku uvádí na celá procenta hmotnostní.

(41) Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení mléka a mléčných výrobků jsou uvedeny v příloze č. 3.

(42) Přípustná odchylka u sušiny zrajících sýrů činí minus 1 % hmotnostní od hodnot uvedených na obalu. Vyšší obsah sušiny u sýrů a tvarohu není na závadu. Přípustné technologické tolerance tuku v sušině u přírodních sýrů musí být nižší než plus 5 % hmotnostních, u tavených sýrů a tvarohů mohou dosahovat nejvýše plus 4 % hmotnostní od údaje uvedeného na obalu. Záporné technologické tolerance se nepřipouští.

3.2.1.1 Fotografie vybraných mléčných výrobků a mléka

Název: Mléko tekuté polotučné – Trvanlivé polotučné mléko



Název: Mléko tekuté plnotučné – Mléko plnotučné trvanlivé



Název: Mléko tekuté odstředěné – Trvanlivé odstředěné mléko



CZ Trvanlivé odstředěné mléko. Ošetřeno UHT zahřevem. Homogenizováno. Obsah tuku nejvíce 0,5% hmot.

Skladujte při teplotě od +4 °C do +24 °C.
Po otevření skladujte při teplotě od +2 °C do +8 °C a spotřebujte do 3 dnů.
Minimální trvanlivost do: viz datum v horní části obalu.

Vyrobeno v České republice. Prodávající: Tesco Stores ČR a.s., Vršovická 1527/68b, 100 00 Praha 10.

Název: Mléko sušené polotučné – Bohemilk sušené mléko



Sušené mléko BOHEMILK
je vyrobeno z kvalitního pasteurovaného mléka. Rozsáhlý systém kontroly zaručuje výrobku stálou kvalitu. Použijte ho všude tam, kde je zapotřebí mléka - k přípravě kávy, kokosů, polévek, omáček, těsta, kaší, pudinků apod.

Návod na přípravu:
4 až 5 čajových lžiček (1 vrchovatá čajová lžička je přibližně 5,5 g prášku) sušeného mléka BOHEMILK rozmíchejte ve 200 ml pitné vody 40 - 50 °C teplé. Takto připravené mléko už nemusíte vařit.

Doporučený poměr ředění:
1 díl prášku a 9 dílů vody

Obsah spotřebujte do 2 týdnů po otevření sáčku.
"Není určeno pro výživu kojenců do 12 měsíců."

snadno rozpustné
Sušené mléko

Název: Smetana tekutá – Smetana 12 %



☉ Smetana 12%. Obsah tuku 12%. Uchovajte pri teplote + 2°C až + 8°C. Spotrebujte do data uvedeného na vičku. Táto smetana není určena ke šľahaniu, je vhodná do kávy, omáčok apod. Po otvorení ihneď spotrebujte. Tepelne ošetrovaná UHT zahřevem. Obsahuje alergén: mlieko.

☉ Smotana 12%. Obsah tuku 12% hmot. Uchovajte pri teplote + 2°C až + 8°C. Spotrebujte do dátumu uvedeného na viečku. Táto smotana nie je určená na šľahanie, je vhodná do kávy, omáčok apod. Po otvorení urýchlene spotrebujte. Tepelne ošetrovaná UHT ohrevom. Obsahuje alergén: mlieko.

Výživové hodnoty ve/v 100 g:	
Energetická hodnota/ Energia	580 kJ / 139 kcal
Tuky	12,0 g
z toho nasycené/ nasýtené mastné kyseliny	7,0 g
Sacharidy	4,2 g
z toho cukry	4,2 g
Bielkoviny / Bielkoviny	2,8 g
Sól / Soľ	< 0,1 g

Název: Smetana tekutá, ke šľahaniu – Smetana ke šľahaniu



Smetana ke šľahaniu / Smetana ke šľahaniu
 Smetana ke šľahaniu / Smetana ke šľahaniu

Uchovajte pri teplote + 2°C až + 8°C. Spotrebujte do dátumu uvedeného na viečku. Táto smotana nie je určená na šľahanie, je vhodná do kávy, omáčok apod. Po otvorení urýchlene spotrebujte. Tepelne ošetrovaná UHT ohrevom. Obsahuje alergén: mlieko.

Prírodné / Prírodné výživové údaje / hodnoty na 100 g výrobku	
Tuky	30,0 g
Sacharidy	3,2 g
Bielkoviny / Bielkoviny	2,5 g

Název: Smetana zahušťaená – Jesenka - Zahušťaená slazená smetana



z toho cukry	4,0 g
Bielkoviny / Bielkoviny	4,8 g
Sól / Soľ	0,25 g

(C7) Zahušťaená slazená smetana. Obsah tuku min. 21,5 %. Mliečna sušina tukuprosť: min. 14 %. Složení: pasterovaná smetana, cukor. Hmotnosť: 75 g. Uchovajte pri teplote do 24 °C. Po otvorení urýchlene spotrebujte. Minimálna trvanlivosť do: uvedeno na obale. (SK) Zahušťaená slazená smotana s prídavkom sacharózy. Množstvo tuku najmenej 21,5 %. Beztuková mliečna sušina najmenej 14 %. Zloženie: pasterovaná smotana, cukor. Hmotnosť: 75 g. Minimálna trvanlivosť do: uvedené na obale. Skladujte pri teplote do 24 °C. Po otvorení urýchlene spotrebujte.

Název: Mlieko zahušťaené – Piknik – Zahušťaené slazené mlieko plnotučné



Sacharidy	5,5 g
z toho cukry	5,5 g
Bielkoviny / Bielkoviny	7,5 g
Sól / Soľ	0,25 g

(C7) Zahušťaené slazené mlieko plnotučné. Obsah tuku min. 8 %. Mliečna sušina tukuprosť min. 20 %. Složení: pasterované mlieko, cukor. Uchovajte pri teplote do 24 °C. Po otvorení urýchlene spotrebujte. Minimálna trvanlivosť do: uvedeno na obale. (SK) Zahušťaené slazené mlieko s prídavkom sacharózy. Množstvo tuku min. 8 %. Množstvo beztukovej mliečnej sušiny min. 20 %. Zloženie: pasterované mlieko, cukor. Uchovajte pri teplote do 24 °C. Po otvorení urýchlene spotrebujte. Minimálna trvanlivosť do: uvedené na obale.

Název: Mléko zahuštěné, slazené – Salko tradiční české



CZ Zahuštěné slazené plnotučné mléko
 Obsah tuku min. 8%. Mléčná sušina tukuprostá min. 20%. Složení: pasterované mléko, cukr.
Využití: Vybírá se hodí do kávy, čaje, na přípravu všech sladkých těst a jako poleva na lesní plody.
 (Zjedine-li obsah plechovky 800 ml vody, získáme 1100 ml slazeného plnotučného mléka.
 Uchovávejte při teplotě do 24°C. Po otevření urychleně spotřebujte.
Minimální trvanlivost do: uvedeno na spodní straně obalu.

Výživové údaje na 100 g výrobku/Nutrition information per 100 g of the product:	
Energetická hodnota/Energia/Energy	1355 kJ / 323 kcal
Tuky/Fats	8 g
z toho nasycené mastné kyseliny/ z toho nasycené mastné kyseliny/ out of which saturated fatty acids	5,3 g
Sacharidy/Carbohydrates	54,8 g
z toho cukry/out of which sugars	54,8 g
Bilkoviny/Bielkoviny/Proteins:	7,5 g
Sól/Sof/Salt	0,25 g

Výrobce/Výrobca/Producer:
 Mlékárna Hlinsko, a. s.
 Kouty 53, 539 01 Hlinsko
 Česká republika,
 www.tatramleko.cz

Název: Kysaný mléčný výrobek, Kysané mléko – Zákys jahoda



MADETA
JIHOČESKÝ
Zákys
 Kysaný mléčný výrobek - jahoda
 Kyslomléčný výrobek - jahoda
CZ Složení: mléko, 13 % jahodové složky (cukr, jahody 15,8 %, koncentrát z červené řepy, aroma), mlékařská kultura (obsahuje probiotickou kulturu Lactobacillus acidophilus 10⁸ / g, Streptococcus thermophilus 10⁸ / g). Před upotřebením protřepat. Po otevření ihned spotřebujte. Uchovávejte při teplotě od 4 °C do 8 °C. Spotřebujte do data uvedeného na horním sváru obalu.

Zákys
4 PLUS
 z Jižních Čech

- obsahuje Lactobacillus acidophilus
- tradiční receptura z poctivého jihoceskeho mléka
- bez barviv
- přirozený zdroj bílkovin

Výrobce/Výrobca: MADETA a.s.,
 Budořovská 246/83, 370 50 České Budějovice,
 Česká republika, www.madeta.cz
 Na Vaše náměty a připomínky se těšíme
 na adrese madeta@madeta.cz

Název: Kysaný mléčný výrobek, jogurt s více než 3 % tuku – Bílý jogurt



Název: Sýr přírodní polotvrdý – Eidam plátky



Název: Sýr tavený - Apetito



Název: Tvaroh měkký – Tvaroh měkký odtučněný



Název: Tvaroh tvrdý – Tvaroh premium/ hrdkovitý



Název: Sýr přírodní zrající s plísní na povrchu – Sedlčanský Hermelín původní český



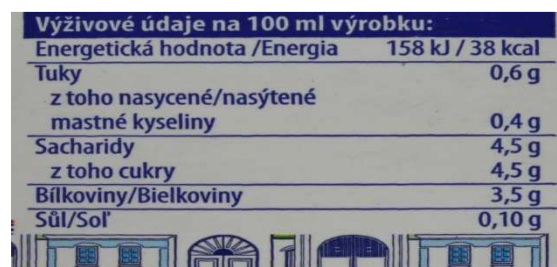
Název: Mléko mlékárenské, Mléko čerstvé – Čerstvé mléko



Název: Mléko mlékárenské, Mléko – Jihočeské mléko



Název: Kysaný mléčný výrobek, Kysané podmásli – Podmásli kysané



3.2.2 Mražené krémy

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpisu jsou další požadavky na označení obalů mražených krémů stanoveny v odstavcích 2 až 9.
- (2) Mražený krém se označí názvem druhu, skupiny a podskupiny.
- (3) Mražený krém ovocný se označí názvem druhu a podskupiny, pokud byla ovocná složka nahrazena suchými skořápkovými plody podle § 9 odst. 5.
- (4) Mražený krém balený lze označit rovněž jako zmrzlina.
- (5) Mražený krém, který byl ochucen pouze látkou určenou k aromatizaci, se v názvu výrobku označí slovy "s příchutí", s výjimkou vanilkového ochucení.
- (6) Mražený krém se označí:
 - a) jako čokoládový, obsahuje-li nejméně 3,0 % hmotnostní kaka, a
 - b) jako kakaový, obsahuje-li nejméně 1,5 % hmotnostní kaka, a
 - c) podle použitých druhů suchých skořápkových plodů, obsahuje-li nejméně 1,0 % hmotnostní těchto plodů nebo jejich past, s výjimkou mraženého krému ovocného a mraženého krému sorbet, a
 - d) názvem použitého druhu ovoce.
- (7) V názvu mraženého krému mléčného lze výraz "mléčný" nahradit názvem mléčného výrobku, který byl jako složka použit při jeho výrobě, například jogurtový, tvarohový.
- (8) U výrobku s alkoholickou složkou musí být tato složka v názvu výrobku uvedena, přičemž obsah alkoholu nesmí být vyšší než 3,0 % hmotnostní.
- (9) Mražený krém se označí údajem o přípustném způsobu skladování.
- (10) Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení jsou uvedeny v příloze č. 6.

3.2.2.1 Fotografie vybraných mražených krémů

Název: Mražený krém s rostlinným tukem vanilkový, karamelový – Ice team Toffee



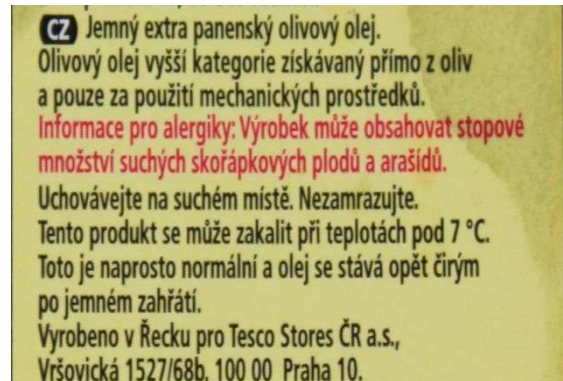
Mražený krém s rostlinným tukem vanilkový a s karamelovou příchutí
Složení: rekonstituované odstředěné mléko, cukr, rostlinný tuk, glukózový sirup, sušená syrovátka, emulgátor: mono- a diglyceridy mastných kyselin, stabilizatory: guma guar, karagenan, alginát sodný, karubin, karamelový sirup, karamelová pasta, aroma, barviva: karamel, betakaroten. Obsahuje mléko. Může obsahovat stopy sóji, arašidů a skořápkových plodů. Skladujte při teplotě -18 °C a níže. Po rozmrazení znovu nezmrazujte. Datum výroby: Minimální trvanlivost do viz vického.

Název: Mražený krém, Sorbet, citrónový – Sorbet citrónový



3.2.2.2 Fotografie vybraných jedlých tuků

Název: Jedlý olej, rostlinný, jednodruhový – Jemný extra panenský olivový olej



Název: Jedlý tuk, rostlinný, vícedruhový, roztíratelný – Flora Original



Název: Jedlý tuk, živočišný, vepřové sádlo – Škvařené sádlo



4 Škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena

4.1 Definice

Pro účely této vyhlášky se rozumí:

- škrobem přírodní prášek získaný izolací ze škrobnatých surovin rostlinného původu
- pudíngem v prášku výrobek ze škrobu ve formě polotovaru s přidavkem dalších látek, určený pro kulinární úpravu,
- maltodextrinem práškový výrobek ze škrobu získaný enzymatickou hydrolýzou škrobu,
- dextrózovým ekvivalentem (DE) obsah redukujících cukrů v sušině v procentech vyjádřený jako glukóza, který určuje stupeň hydrolýzy škrobu,
- luštěninami vyluštěná, suchá, čištěná a tříděná zrna luskovin,
- předvařenými luštěninami luštěniny, technologicky upravené tak, aby se zkrátila doba jejich varu,
- luštěninami loupány celá technologicky upravená zrna bez vnější slupky, půlená technologicky upravená zrna bez vnější slupky s oddělenými dělohami,
- luštěninovou moukou loupané luštěniny mleté na stejnorodý prášek, popřípadě tříděné podle velikosti částic, ze sójové mouky odhořčené,
- luštěninovými vločkami příčně řezaná a mačkaná zrna luštěnin, ze sóji odhořčená,
- vlákninovým luštěninovým koncentrátem stejnorodý prášek získaný mletím a proséváním luštěnin a vnějších slupek luštěnin,
- minerálními nečistotami zemina, písek, prach nebo kaménky,
- cizorodými příměsmi organické příměsi zdravotně závadné, organické příměsi jiného než rostlinného původu a anorganické příměsi jiného než minerálního původu,
- sójovým výrobkem potravina vyrobená z tepelně zpracované sóji, sójové mouky nebo sójové bílkoviny,
- tofu – sójovým výrobkem potravina oddělená srážením,
- tempeh – sójovým výrobkem tepelně upravená fermentovaná sója nebo jiná luštěnina, obilnina nebo jejich kombinace,
- natto – sójovým výrobkem sójový fermentovaný výrobek,
- sójovou omáčkou – sójovým výrobkem fermentovaná omáčka ze sójových bobů nebo ze směsi sójových bobů a pšenice,
- miso – sójovým výrobkem fermentovaná pasta ze sójových bobů nebo ze směsi sójových bobů a jiných obilnin,
- olejnatými semeny (dále jen "semena") suchá, čištěná a tříděná semena olejin neloupaná nebo loupaná, určená pro přímou spotřebu,
- příměsmi semena mechanicky poškozená, zlomky semen, semena nevyzrálá a nevyvinutá, semena se zřejmými znaky klíčení, semena zapařená nebo připálená se změněnou barvou slupky, ale neporušeným jádrem,
- nečistotami semena zapařená nebo připálená, semena se změněnou barvou slupky a s částečně porušeným (nahnědlým) jádrem, semena bez jader, semena jiných rostlin a tobolky, úbory, slupky, stonky, listy nebo jejich části,
- anorganickými nečistotami prach, písek, zemina, kaménky, skleněné nebo kovové částice.

Škrob, výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena dělíme na druhy a skupiny:

Škrob dělíme na bramborový, pšeničný, kukuřičný a ostatní.

Výrobky ze škrobu dělíme na pudinky v prášku a maltodextriny.

Luštěniny dělíme na skupiny:

- hrách žlutý,
- hrách zelený,
- čočka velkozrná,
- čočka drobnozrná,
- fazole bílé,
- fazole barevné,
- cizrna,
- bob,
- sója.

Luštěniny dále obsahují podskupiny:

- předvařené,
- loupané celé,
- loupané pūlené.

Mlýnské výrobky z luštěnin se dělí na mouku, vločky a vláknitý koncentrát.

Sójové výrobky se dělí na sójový nápoj, zakysaný sójový výrobek, tofu, sojanézu, tempeh, natto, sójovou omáčku, miso.

Olejnatá semena se dělí na skupiny:

- mák s podskupinou modrou, bílou, barevnou (oranžový, šedý, okrový, růžový),
- slunečnici,
- tykev,
- sezam,
- len,
- hořčici s podskupinou bílou a černou.

4.2 Požadavky na označování dle vyhlášky č. 329/1997 sb.

4.2.1 Škrob a výrobky ze škrobu

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin > jsou tyto další požadavky na označení:
 - a) škrob se označí názvem druhu a skupiny
 - b) výrobky ze škrobu se označí pouze názvem skupiny,
 - c) maltodextriny se označí i dextrózovým ekvivalentem.
- (2) Mléčným pudinkem v prášku se označí výrobek ze škrobu s obsahem nejméně 10 % hmotnostních sušeného mléka.
- (3) Čokoládovým pudinkem v prášku se označí výrobek ze škrobu s obsahem nejméně 20 % hmotnostních odtučněného kakaového prášku.

(4) Příпустné záporné hmotnostní odchylky balení škrobu a výrobků ze škrobu jsou uvedeny v příloze č. 2, tabulce 4.

4.2.1.1 Fotografie vybraných výrobků ze škrobu

Název: Puding v prášku – Puding Naturamyl s vanilkovou příchutí



4.2.2 Luštěniny

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin jsou tyto další požadavky na označení:

- luštěniny se vždy označují názvem skupiny,
- mlýnské výrobky z luštěnin se označí názvem skupiny a botanickým druhem,
- sójové výrobky se označí názvem druhu nebo skupiny.

(2) Příпустné záporné hmotnostní odchylky balení luštěnin, výrobků z luštěnin a sójových výrobků jsou uvedeny v příloze č. 5.

4.2.2.1 Fotografie vybraných luštěnin

Název: Hrách žlutý – Lagris Hrách



Název: Fazole červené – Lagris fazole



Název: Sója - Sója



4.2.2.2 Fotografie vybraných sojových výrobků

Název: Sojový výrobek, Tempeh – Bio Tempeh



Název: Sojový výrobek, Natto – Bio Natto



Název: Sojový výrobek, Miso – Bio Miso sojové



Název: Sojový výrobek, Tofu – Tofu Natural Bio



4.2.3 Olejnatá semena

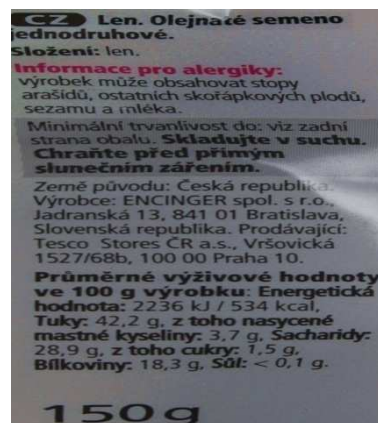
(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin jsou tyto další požadavky na označení:

- olejnatá semena se označují názvem skupiny a podskupiny,
- zda jde o semena loupaná nebo neloupaná.

(2) Příпустné záporné hmotnostní odchylky balení olejnatých semen jsou uvedeny v příloze č. 8.

4.2.3.1 Fotografie vybraných olejnatých semen

Název: Olejnatá semena, len - Len



Název: Olejnatá semena, Sezam - Sezam



CZ Sezamová semínka. Olejnatá semena.
Složení: sezamová semínka.
Informace pro alergiky: alergeny jsou ve složení vyznačeny tučně. Výrobek může obsahovat stopy arašídů, ostatních skořápkových plodů a mléka.
 Minimální trvanlivost do: viz zadní strana obalu. **Skladujte v suchu. Chráněte před přímým slunečním zářením.**
 Země původu: Indie. Výrobce: ENCINGER spol. s r.o., Jadranská 13, 841 01 Bratislava, Slovenská republika. Prodávající: Tesco Stores ČR a.s., Vršovická 152/68b, 100 00 Praha 10.
Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku:
Energetická hodnota: 2399 kJ / 573 kcal, **Tuky:** 49,7 g, **z toho nasycené mastné kyseliny:** 7,0 g, **Sacharidy:** 23,4 g, **z toho cukry:** 0,3 g, **Vláknina:** 11,8 g, **Bílkoviny:** 17,7 g, **Sůl:** < 0,1 g.

Název: Olejnatá semena, Slunečnice – Slunečnicové semeno



CZ Slunečnicové semeno loupané. Olejnaté semeno jednodruhové.
Složení: slunečnicové semeno loupané.
Informace pro alergiky: výrobek může obsahovat stopy arašídů, ostatních skořápkových plodů, sezamu a mléka.
 Minimální trvanlivost do: viz zadní strana obalu. **Skladujte v suchu. Chráněte před přímým slunečním zářením.**
 Země původu: viz zadní strana obalu. Výrobce: ENCINGER spol. s r.o., Jadranská 13, 841 01 Bratislava, Slovenská republika. Prodávající: Tesco Stores ČR a.s., Vršovická 152/68b, 100 00 Praha 10.
Výživové údaje v/Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku: **Energie/ Energetická hodnota:** 2445 kJ/ 584 kcal, **Tuky:** 51,5 g (z toho nasycené/nasycené mastné kyseliny: 4,5 g, z toho mononenasycené/ mononenasycené mastné kyseliny: 18,5 g, z toho polynenasycené/polynenasycené mastné kyseliny: 23,1 g), **Sacharidy:** 20,0 g (z toho cukry 2,6 g), **Vláknina:** 8,6 g, **Bílkoviny/ Bílkoviny:** 20,8 g, **Sof/Sůl:** <0,1 g. Balení obsahuje 5 porcí.
 *Referenční příjem průměrného dospělého (8 400 kJ/2 000 kcal).
500g

5 Čaj, káva a kávoviny

5.1 Definice

Pro účely této vyhlášky se rozumí:

- čajem výrobek rostlinného původu sloužící k přípravě nápoje určeného k přímé spotřebě nebo nápoj připravený z tohoto výrobku,
- čajem pravým – čaj vyrobený z výhonků, listů, pupenů, nebo jemných částí zdřevnatělých stonků čajovníku *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kunze, popřípadě jejich kombinací,
- zeleným čajem čaj pravý, ve kterém neproběhla fermentace,
- polofermentovaným čajem (oolongem) čaj pravý, ve kterém proběhla částečná fermentace,
- černým čajem čaj pravý, ve kterém proběhla plná fermentace,
- čajovým extraktem výrobek získaný vodní extrakcí čaje sloužící po rozpuštění ve vodě k přípravě nápoje,
- instantním čajem instantní výrobek, obsahující čajový extrakt a jiné složky, určený k přípravě nápojů rozpuštěním ve vodě,
- ovoněným čajem čaj, který absorboval požadované vůně a pachy,
- ochuceným čajem směs čaje pravého s ochucujícími částmi rostlin uvedenými v příloze č. 2, jejichž obsah nepřesahuje 50 % hmotnosti směsi,
- aromatizovaným čajem čaj, který obsahuje látky určené k aromatizaci,
- bylinným čajem čaj z částí bylin nebo jejich směsí uvedených v příloze č. 2 nebo bylin s pravým čajem nebo jejich směsí s ovocem, přičemž obsah bylin musí činit minimálně 50 % hmotnosti,
- ovocným čajem čaj ze sušeného ovoce a částí sušených rostlin uvedených v příloze č. 2, kde podíl sušeného ovoce je vyšší než 50 % hmotnosti,
- zelenou kávou – sušená semena kávovníku rodu *Coffea* zbavená pergamenové slupky,
- praženou kávou – výrobek získaný pražením zelené kávy,
- praženou kávou bez kofeinu – výrobek získaný pražením zelené kávy, který obsahuje nejvýše 0,1 % kofeinu v sušině,
- kávovým extraktem, instantní kávou, rozpustným kávovým extraktem – výrobek v jakékoliv koncentraci, získaný pražením kávy a následnou extrakcí s použitím vody jako extrakčního prostředí a s vyloučením všech postupů hydrolýzy zahrnujících přídavek kyseliny nebo zásady, obsahující rozpustné a aromatické složky kávy, které mohou obsahovat nerozpustné oleje pocházející z kávy, stopy jiných nerozpustných látek pocházejících z kávy nebo z vody, použité pro extrakci,
- kávovým extraktem sušeným – kávový extrakt ve formě prášku, granulí vloček, kostek nebo v jiné formě, u něhož sušina na bázi kávy činí nejméně 95 % hmotnosti a který nesmí obsahovat jiné látky než látky pocházející z extrakce kávy,
- kávovým extraktem ve formě pasty – kávový extrakt v pastovité formě, u něhož sušina na bázi kávy činí nejméně 70 % a nejvýše 85 % hmotnosti a který nesmí obsahovat jiné látky než látky pocházející z extrakce kávy,
- kávovým extraktem ve formě tekuté – kávový extrakt v tekuté formě, u něhož sušina na bázi kávy činí nejméně 15 % a nejvýše 55 % hmotnosti a který může obsahovat přírodní sladidla v množství nepřekračujícím 12 % hmotnosti,
- kávovým extraktem bez kofeinu – výrobek, který obsahuje nejvýše 0,3 % kofeinu v sušině,

- příměsí pražené kávy zrnkové – kávová zrna přepražená, černá nebo světlá, která se po rozlomení vyznačují jinou vůní než kávovou,
- kávovinami – výrobky získané pražením různých částí rostlin bohatých na sacharidy,
- praženou čekankou (cikorkovou kávovinou) – výrobek získaný z kořenů čekanky obecné (*Cichorium intybus* L.), které nebyly použity ve formě "witloof" (salátové čekanky), dostatečně čistý, suchý, pražený s přísadkou nebo bez přísadky malých množství potravinářských olejů nebo tuků, přírodních sladidel a melasy; může obsahovat stopy nerozpustných látek, které nepocházejí z cikorky,
- obilnou kávovinou – výrobek vyrobený z praženého ječmene, žita nebo pšenice,
- sladovou kávovinou – výrobek vyrobený ze sladovaného a praženého ječmene, žita, nebo pšenice,
- fíkovou kávovinou – výrobek vyrobený z fíkových plodů,
- směsí kávovin – směs z kávovin a dalších surovin, včetně pražené kávy mleté,
- kávovinovým extraktem – výrobek získaný extrakcí kávovin za použití vody jako extrakčního prostředí, s vyloučením všech postupů hydrolýzy zahrnujících přísadky kyseliny nebo zásady,
- cikorkovým extraktem, rozpustnou cikorkou, instantní cikorkou – výrobek získaný extrakcí z pražené čekanky, kdy se jako extrakční médium použije jen voda a kdy je vyloučen jakýkoli proces hydrolýzy zahrnující přísadky kyseliny nebo zásady,
- cikorkovým extraktem sušeným – cikorkový extrakt ve formě prášku, granulí, vloček, kostek nebo v jiné formě, u něhož sušina na bázi cikorky činí nejméně 95 % hmotnosti; výrobek může obsahovat jiné látky, než které pocházejí z extrakce cikorky, v množství nejvýše 1 % hmotnosti,
- cikorkovým extraktem ve formě pasty – cikorkový extrakt v pastovité formě, u něhož sušina na bázi cikorky činí nejméně 70 % a nejvýše 85 % hmotnosti; výrobek může obsahovat jiné látky, než které pocházejí z extrakce cikorky, v množství nejvýše 1 % hmotnosti,
- cikorkovým extraktem ve formě tekuté – cikorkový extrakt v tekuté formě, u něhož sušina na bázi cikorky činí nejméně 25 % a nejvýše 55 % hmotnosti a který může obsahovat přírodní sladidla v množství nepřesahujícím 35 % hmotnosti,
- instantní směsí kávovin – výrobek získaný smícháním jednotlivých extraktů nebo společnou extrakcí směsi kávovin, popřípadě ve směsi s kávou,
- instantním kávovinovým výrobkem – výrobek obsahující kávovinový extrakt a jiné složky, určený k přípravě nápojů rozpuštěním ve vodě.

Čaje, kávu a kávoviny dělíme do skupin:

Čaje dělíme na skupiny:

- čaj pravý s podskupinami zelený, polofermentovaný a černý,
- čaj ochucený,
- čaj bylinný,
- čaj ovocný,
- výrobky z čaje s podskupinami čajový extrakt a instantní čaj.

Káva se dělí na druh:

- káva se skupinou pražená a podskupinami zrnková a mletá,
- instantní káva, rozpustná káva, kávový extrakt, rozpustný kávový extrakt se skupinou extrakt a podskupinami:

- sušená
- pasta nebo ve formě pasty
- tekutá nebo ve formě tekuté

Kávoviny dělíme na skupiny:

- pražené,
- instantní nebo rozpustné.

Dále obsahují podskupiny:

- jednodruhová,
- směsi s kávou,
- směsi s jinými složkami.

5.2 Požadavky na označování dle vyhlášky č. 330/1997 Sb.

5.2.1 Čaj

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise se

- a) čaj pravý označí názvem skupiny,
- b) ochucený čaj, bylinný čaj a ovocný čaj označí názvem druhu,
- c) výrobky z čaje označí názvem skupiny,
- d) u ovocných čajů, bylinných čajů a výrobků z čaje ovocného nebo bylinného uvede upozornění na obsah kofeinu, pokud jej obsahují,
- e) při použití třezalky, pohanky, nebo římského kmínu uvede upozornění u citlivých osob možnost fotosenzibilizace,
- f) u aromatizovaného čaje v blízkosti názvu uvede označení aromatizovaný a u ovoněného čaje označení ovoněný.

(2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky jsou uvedeny v příloze č. 4.

5.2.1.1 Fotografie vybraných druhů čajů

Název: Čaj pravý černý – Čaj pravý černý aromatizovaný



Název: Čaj pravý zelený – Zelený čaj s citronem



ZELENÝ ČAJ S CITRONEM - PRAVÝ ZELENÝ ČAJ AROMATIZOVANÝ
 (porcovaný v nálevových sáčcích)
Doporučený návod k přípravě: Čajový sáček vložíte do šálku a zalijete 250 ml vody o teplotě cca 80°C. Nechte cca 2 - 3 minuty vyluhovat. Pro přípravu kvalitního nápoje doporučujeme použít vždy nový sáček čaje. **Složení:** Pravý zelený čaj 93%, citronové aroma, citronová kůra 1%. **Hmotnost:** 30 g (20 x 1,5 g). **Minimální trvanlivost do konce:** uvedeno na boční straně obalu. Skladujte na suchém a tmavém místě, chráňte před přímým slunečním zářením.

Název: Čaj pravý zelený – Zelený čaj ovoněný bergamotovou silicí



Zelený čaj Earl Grey s vůní a chutí bergamotové silice je povzbuzující čaj proti depresím, smutku a současně má všechny zdravotní výhody zeleného čaje - snižuje hladinu cholesterolu a cukru v krvi, upravuje vysoký tlak, oddaluje stárnutí, má antioxidační vlastnosti.
 Zelený čaj Earl Grey je aromatizovaný bergamotovým olejem, který je získán lisováním slupek bergamotu ze stále zeleného stromu Citrus bergamia. Tato přísada dává čaji charakteristickou vůni a mírnou hořkost. Bergamotová silice je antidepresivum.
 Příprava : čaj přelijeme 80°C horkou vodou a necháme 2 – 3 minuty louhovat

Složení: zelený čaj s bergamotovou silicí
 Zloženie: zelený čaj s bergamotovou silicou
 Ingredients : green tea with bergamot oil
 Zutaten : grün Tee mit Bergamotöl

Uchovávání: při teplotě do 25°C a vlhkosti do 70 %
 Spôsob skladovania: pri teplote do 25°C a vlhkosti do 70 %
 Storage: Keep cool and dry at temperature of up to 25°C and a humidity of up to 70%
 Aufbewahrung: bei Temperaturen von bis zu 25°C und einer Luftfeuchtigkeit von bis zu 70%

Sarže /Barža / Lot Nr. / Charge
 Minimální trvanlivost do:
 Best Before:
 Mindesten haltbar bis:

01-02-2017

Název: Pravý zelený čaj – Gunpowder Temple of Heaven



Název: Ovocný čaj – Pickwick Variace ovoce, ovocné čaje



CS Variace.
Ovocný čaj aromatizovaný.
Borůvky s příchutí smetany. Složení: jablečná drť, ibišek, semena šípku, sladké listy ostružin, aroma (borůvky se smetanou), šípek, borůvková drť (0,5 %), kyselina (kyselina citronová).
Pomeranč s vůní orientu. Složení: jablečná drť, kyseliny (kyselina citronová, kyselina jablečná), skořice (8 %), aroma, kořen lékořice, kořen čekanky, ibišek, zázvor (2 %), pomerančové plodí (1 %), hřebíček (1 %), šípek. Obsahuje lékořici – osoby s vysokým krevním tlakem by se měly vyvarovat nadměrné spotřeby.
Brusinky s malinami. Složení: ibišek, jablko, jablečná drť, malinová drť (5 %), brusinková drť (3 %), aroma, kořen lékořice, šípek. Obsahuje lékořici – osoby s vysokým krevním tlakem by se měly vyvarovat nadměrné spotřeby.
Broskev s jahodami. Složení: jablečná drť, ibišek, aroma, šípek, kořen lékořice, kořen čekanky, kyseliny (jablečná, citronová), jahodová drť (1 %), broskev (broskev (0,9 %), kukuříčný škrob). Obsahuje lékořici – osoby s vysokým krevním tlakem by se měly vyvarovat nadměrné spotřeby.

5.2.2 Káva

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise se na obalu výrobku dále uvede
 - a) název druhu a podskupiny, u kávového extraktu sušeného se název podskupiny neuvádí,
 - b) u kávového extraktu ve formě tekuté, ke kterému bylo přidáno přírodní sladidlo, výraz "s...", "s přídavkem ...", nebo "pražený s" obsahující název použité skupiny přírodního sladidla podle zvláštního právního předpisu, tento výraz se uvede u názvu výrobku "kávový extrakt ve formě tekuté" nebo "kávový extrakt tekutý",
 - c) "s cukrem nebo s přídavkem cukru, byl – li cukr přidán po pražení,
 - d) aromatizováno v případě, že káva byla aromatizována,
 - e) u kávového extraktu ve formě pasty a kávového extraktu ve formě tekuté minimální obsah sušiny na bázi kávy, uvedený v procentech hmotnostních v konečném výrobku,
 - f) u názvu druhu a podskupiny výrobku podle přílohy č. 5 výraz bez kofeinu, pokud obsah kofeinu v sušině výrobků na bázi kávy nepřesáhne 0,3 % u kávového extraktu a 0,1 % u pražené kávy.
- (2) Kávový extrakt ve formě tekuté, u něhož sušina na bázi kávy činí více než 25 % hmotnosti, lze v označení doplnit výrazem koncentrovaný.
- (3) Přípustné záporné hmotnostní odchylky jsou uvedeny v příloze č. 7.

5.2.2.1 Fotografie vybraných druhů káv

Název: Káva pražená zrnková – Tradiční Standard směs



Název: Pražená káva zrnková – Pražená zrnková plantážní káva Keňa



Název: Rozpuštěná káva sušená – Nescafé Italiano Extra Strong



Název: Pražená zrnková káva bezkofeinová – Kolumbie bezkofeinová



5.2.3 Kávoviny a jejich směsi

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise se na obalu výrobku dále uvede
 - a) hmotnostní procento obsahu kávy nebo kávového extraktu u kávovin ve směsi s kávou a u kávovinových extraktů,
 - b) u cikorkového extraktu ve formě tekuté, ke kterému bylo přidáno přírodní sladidlo, výraz s ..., konzervovaný..., s přídavkem ..., nebo pražený s... obsahující název použité skupiny přírodního sladidla podle zvláštního právního předpisu, tento výraz se uvede u názvu výrobku cikorkový extrakt ve formě tekuté nebo cikorkový extrakt tekutý,
 - c) s cukrem nebo s přídavkem cukru, byl-li cukr přidán po pražení,
 - d) u cikorkového extraktu ve formě pasty a cikorkového extraktu ve formě tekuté minimální obsah sušin na bázi cikorky, uvedený v procentech hmotnostních v konečném výrobku,
 - e) u výrobků podle 10a písm. h) označení cikorkový extrakt, rozpustná cikorka, nebo instantní cikorka.
- (2) Označení podle odstavce 1 písm. e) se u výrobku ve formě pasty doplní výrazem pasta nebo ve formě pasty a u výrobku ve formě tekuté výrazem tekutý nebo ve formě tekuté.
- (3) Cikorkový extrakt ve formě tekuté, u něhož sušina na bázi cikorky činí více než 45 % hmotnosti, lze v označení názvu doplnit výrazem koncentrovaný.

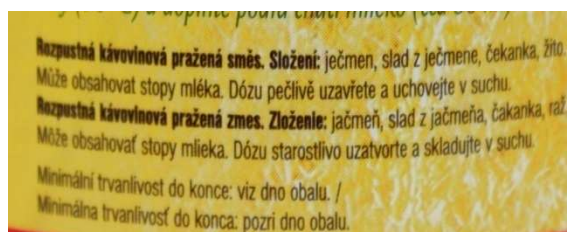
(4) Příпустné záporné hmotnostní odchylky jsou uvedeny v příloze č. 7.

5.2.3.1 Fotografie vybraných kávovin

Název: Pražená mletá kávovinová směs s jinými složkami – Porcovaná Melta



Název: Pražená rozpustná kávovinová směs s jinými složkami



6 Koření, jedlá sůl, dehydratované výrobky a ochucovadla a hořčice

6.1 Definice

Pro účely této vyhlášky se rozumí:

- kořením části rostlin jako kořeny, oddenky, kůra, listy, nať, květy, plody, semena nebo jejich části, uvedené v příloze č. 2, v nezbytné míře technologicky zpracované a užívané k ovlivňování chutě a vůně potravin; u mletých koření se připouští přidávek protispěkových látek nejvýše do jednoho procenta hmotnosti,
- směsí koření směs jednotlivých koření uvedených pod písmenem a), bez použití přídatných látek, u mletých a drcených směsí koření se připouští přidávek protispěkových látek nejvýše do jednoho procenta hmotnosti,
- kořenícím přípravkem směs jednotlivých koření uvedených pod písmenem a), přídatných látek, zeleniny, soli nebo hub, případně dalších složek,
- vlastními organickými příměsmi příměsí pocházející z vlastní rostliny koření, zejména zlomky stonků, lodyh, větviček, bobulí, plodů, listů a plody prázdné,
- cizími organickými příměsmi části rostlin, plody a semena pocházející z jiné rostliny,
- anorganickými příměsmi příměsí jiného než rostlinného původu, zejména hrušky hlíny, kaménky nebo písek.
- jedlou solí se rozumí krystalický produkt obsahující nejméně 97 % chloridu sodného v sušině, obohacený případně potravním doplňkem,
- dehydratovaným výrobkem potravin vzniklá smísením složek se sníženým obsahem vlhkosti, pastovité nebo sypké konzistence, která se před konzumací obnoví zejména tekutinou,
- ochucovadlem výrobek určený k dochucení nebo zvýraznění chuti, zejména směs hydrolyzátů bílkovin nebo směs výtažků z koření a dalších extraktů nebo past a látek zvýrazňujících chuť, určený k dochucení nebo zvýraznění chuti,
- studenou omáčkou nebo dresinkem tekutý nebo emulzní výrobek používaný jako chuťová příloha k pokrmům a salátům, vyrobený zejména z jedlých olejů, zahušťovadel, stabilizátorů, emulgátorů, zeleniny, ovoce, koření a mléčných výrobků,
- hořčicí potravina vyrobená z mletých semen hořčice, kvasného octa, jedlé soli, koření, cukru, která je případně uměle přibarvena nebo chemicky konzervovaná,
- hořčicí plnotučnou hořčicí vyrobená z mletých semen žlutých druhů hořčice bílé,
- hořčicí kremžskou hořčicí z mletých semen žlutých druhů hořčic s přidávkem drcených semen hořčice černé,
- hořčicí speciální hořčice podle písmene a) upravená přidáním zejména zeleniny nebo ovoce nebo v chuťových vlastnostech speciálně typově upravená (hořčice francouzské, anglické nebo jiné).

Koření, jedlá sůl, dehydratované výrobky a ochucovadla a hořčice dělíme do skupin:

Koření:

- koření podle přílohy č. 2,
- směsi koření,
- kořenící přípravky s podskupinami sypký, pasta, tekutý (extrakt).

Jedlá sůl se člení na skupiny:

- jedlá sůl,
- jedlá sůl obohacená s podskupinami:
 - jedlá sůl s jodem,
 - jedlá sůl s jodem a fluorem,
 - jedlá sůl s jodem obohacená.

Dehydratované výrobky se dělí na skupiny polévek, omáček, bujónů, vývarů, šťáv, základů pokrmů, směsí pro přípravu hotového pokrmu, směsí pro přípravu dresinku, směsí pro přípravu zálivek, směsí pro přípravu dezertů, směsí pro přípravu krémů, směsí pro přípravu polévek, směsí pro přípravu zmrzlin, přísad do polévek.

Studené omáčky a dresinky se člení na skupinu emulgovaných a neemulgovaných.

Hořčice se člení na skupinu

- plnotučná,
- kremžská,
- speciální, která se dále dělí do podskupin dle typu nebo ochucující složky.

6.2 Požadavky na označování dle vyhlášky č. 331/1997 Sb.

6.2.1 Koření

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise se dále uvede název koření podle přílohy č. 2.
- (2) Koření, jako zejména badyán, vanilkové lusky, skořicové svitky, balené do průsvitných obalů se může označit pouze počtem kusů.
- (3) Přípustné záporné hmotnostní odchylky jsou uvedeny v příloze č. 1 tabulce 2.

6.2.1.1 Fotografie vybraných druhů koření a kořenicích přípravků

Název: Koření, Bazalka - sušené lístky a části květů – Bazalka drhnutá



Název: Koření, Majoránka – suchá směs listů, květních klásků, květů nebo jejich částí - Majoránka



Název: Koření, Skořice – kůra – Skořice celá



Název: Koření, Pepr černý celý – sušené nezralé plody – Pepr černý celý



Název: Koření, Muškátový ořech – sušená zralá jádra – Muškátový ořech celý



Název: Koření, Muškátový květ mletý – zralé sušené osemení (semenný míšek)



Název: Koření, Hřebíček celý – sušená plodina, nerozvinutá celistvá poupata – Hřebíček celý



Název: Kořenící přípravek tekutý – Maggi Tekuté koření



Název: Kořenící přípravek sypký – Podravka přísada do jídel



6.2.2 Jedlá sůl

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise se dále označí:

- jedlá sůl obohacená názvem podskupiny,
- údajem o potravním doplňku, kterým je jedlá sůl obohacena,
- u jedlé soli s jodem a fluore upozorněním, že ji lze konzumovat nejvýše 4 g denně a nelze ji užívat současně s fluoridovými tabletami,
- údajem o způsobu získání (kamenná, vakuová, mořská).

6.2.2.1 Fotografie vybraných druhů solí

Název: Jedlá sůl obohacená, jedlá sůl s jodem a fluorem – Sůl jedlá kamenná



Název: Jedlá sůl obohacená – Medvědí sůl



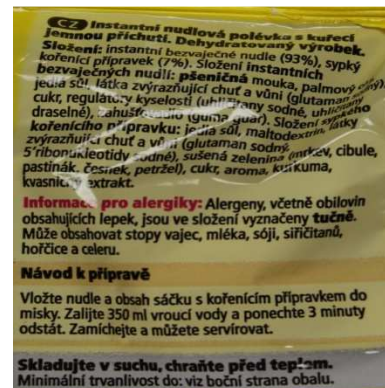
6.2.3 Dehydratované výrobky

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise se dehydratované výrobky označí
 - a) názvem skupiny, u polévek, omáčků a bujónů se doplní názvem druhu,
 - b) návodem k přípravě.

- (2) U studené omáčky a dresinku se na obalu dále ještě označí
 - a) název druhu a skupiny
 - b) u emulgovaných údaj emulgováno s obsahem tuku v % ,
 - c) podmínky skladování.

6.2.3.1 Fotografie vybraných dehydratovaných výrobků

Název: Dehydratovaný výrobek, polévka – Polévka s kuřecí jemnou příchutí



Název: Dehydratovaný výrobek, Omáčka – Grunt omáčka Kuře na paprice



Název: Dehydratovaný výrobek, Polévka – Poctivá hovězí polévka



6.2.4 Hořčice

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise se dále označí
 - a) hořčice druhem a skupinou nebo druhem, skupinou a podskupinou,
 - b) hořčice speciální podle typu nebo podle přidané ochucující složky,
 - c) podmínky skladování s uvedením číselných hodnot.
- (2) Příпустné záporné hmotnostní odchylky jsou uvedeny v příloze č. 9, tabulce 3.

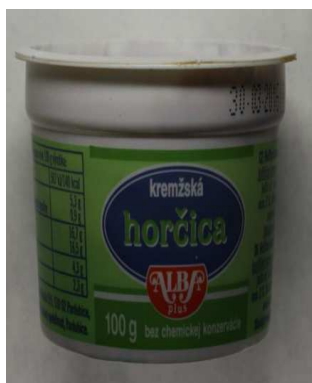
6.2.4.1 Fotografie vybraných hořčic

Název: Hořčice plnotučná – Plnotučná hořčice



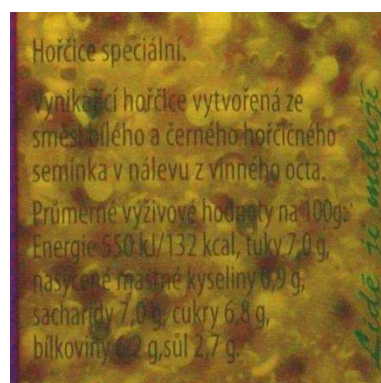
CZ: Hořčice plnotučná. Složení: pitná voda, hořčičné semeno, ocet kvasný lihový, cukr, jedlá sůl, kurkuma, výtažek koření. Obsah NaCl max. 3 %. Minimální trvanlivost do data uvedeného na boku obalu. Skladujte při teplotě do 30 °C.
SK: Horčica plnotučná. Zloženie: pitná voda, horčičné semeno, ocot kvasný liehový, cukor, jedlá soľ, kurkuma, výťažok korenín. Obsah NaCl max. 3 %. Minimálna trvanlivosť do dátumu uvedeného na boku obalu. Skladujte v suchu pri teplote do 30 °C.

Název: Hořčice kremžská – Kremžská hořčice



CZ: Hořčice kremžská. Složení: pitná voda, hořčičné semeno, cukr, ocet kvasný lihový, jedlá sůl, výtažek koření. Obsah NaCl max. 3 %. Minimální trvanlivost do data uvedeného na boku obalu. Skladujte při teplotě do 30 °C.
SK: Horčica kremžská. Zloženie: pitná voda, horčičné semeno, cukor, ocot kvasný liehový, jedlá soľ, výťažok korenín. Obsah NaCl max. 3 %. Minimálna trvanlivosť do dátumu uvedeného na boku obalu. Skladujte v suchu pri teplote do 30 °C.

Název: Hořčice speciální – Francouzská hořčice premium



7 Čerstvé ovoce a čerstvá zelenina, zpracované ovoce a zpracovaná zelenina, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich

7.1 Definice

- ovocem – ovoce celé, čerstvé, zdravé, bez známek hniloby a plísní, obsahující všechny základní části, ve stadiu technologické zralosti, očištěné, zbavené nežádoucích cizích příměsí,
- zpracovaným ovocem – potravina, jejíž charakteristickou složku tvoří ovoce a která byla upravena konzervováním, s výjimkou ovocného alkoholického a nealkoholického nápoje a zmrazeného ovoce,
- konzervací – technologický proces, který vede k zachování požadované jakosti a zdravotní nezávadnosti výrobku,
- sterilací – tepelná úprava potlačující působení mikroorganismů ve výrobku po dobu uvedenou výrobcem,
- kompotem – ovoce s nálevem nebo bez nálevu, v neprodyšně uzavřeném obalu, konzervované sterilací,
- džemem výběrovým (Extra) – potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel, vody a nezahuštěné pulpy jednoho nebo více druhů ovoce, přivedené do vhodné rosolovité konzistence,
- džemem výběrovým (Extra) speciálním – potravina splňující požadavky pro džem výběrový (Extra) s tím, že tyto výrobky jsou se sníženým obsahem energie/cukru a splňují podmínky pro relevantní výživové tvrzení; výživové tvrzení musí být uvedeno v názvu výrobku,
- džemem výběrovým (Extra) méně sladkým – potravina splňující požadavky pro džem výběrový (Extra) s tím, že tyto výrobky obsahují méně cukru než džemy výběrové (Extra),
- džemem – potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel, vody, pulpy a dřene, nebo přírodních sladidel, vody a dřene, jednoho nebo více druhů ovoce, přivedené do vhodné rosolovité konzistence,
- marmeládou – potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel, vody a jedné nebo více surovin získaných z citrusových plodů, přivedené do vhodné rosolovité konzistence, přičemž za suroviny získané z citrusových plodů se považují pulpy, dřene, šťávy, vodné extrakty a kůry,
- rosolem a rosolem výběrovým (Extra) – potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel a šťávy, nebo ze směsi přírodních sladidel a vodných extraktů z jednoho nebo více druhů ovoce, přivedená do vhodné rosolovité konzistence,
- povidly – potravina vyrobená z jednoho nebo více druhů ovoce (jablek, hrušek, švestek), s přídavkem přírodních sladidel nebo bez přídavku, přivedená do polotuhé až tuhé konzistence s jemnými až hrubšími částicemi dužniny ovoce,
- klevelou – potravina vyrobená z jednoho nebo více druhů ovoce, s přídavkem přírodních sladidel nebo bez přídavku, přivedená do kašovitě, roztékavé konzistence se zřetelnými hrubými částmi dužniny ovoce,
- ovocným protlakem – potravina řídké až kašovitě konzistence vyrobená z jedlé části ovoce (bez kůry, slupky, jader, pecek jádřinců) propasírováním nebo obdobným procesem, s případným přidáním přírodních sladidel, konzervovaná snížením obsahu vody, sterilací nebo přidáním konzervačního prostředku anebo kombinací uvedených způsobů,
- sušeným ovocem – ovoce konzervované sušením bez použití přírodních sladidel,

- směsí sušeného ovoce – různé druhy sušeného ovoce, kde podíl sušeného ovoce je nejméně 60 % hmotnostních,
- ovocem proslazeným (kandovaným ovocem) – potravina konzervovaná zvýšením sušiny přídatkem přírodních sladidel,
- ovocem v lihu (ovocnou bowlí) – potravina z čerstvého ovoce nebo sterilovaného ovoce, zalitého pitnou vodou, kvasným rafinovaným lihem⁵⁾ nebo lihovinou, popřípadě s přidanými přírodními sladidly, popřípadě látkami určenými k aromatizaci,
- upraveným chlazeným čerstvým ovocem – potravina z čerstvého celého nebo děleného ovoce s případným přidáním ovoce sterilovaného, uzavřená ve spotřebitelském obalu, určená k přímému použití,
- kaštanovým krémem – potravina vyrobená ze směsi vody, přírodních sladidel a kaštanového protlaku získaného z plodů kaštanu jedlého (*Castanea sativa*),
- zázvorem – jedlý kořen rostliny zázvoru v čerstvém nebo konzervovaném stavu, který je dovoleno sušit nebo uchovávat v sirupu,
- ovocnou dužninou (pulpou) – jedlá část ovoce, podle potřeby bez kůry, slupky, jader, pecek a jádřinců, která je tvořena ovocem celým, nebo hrubě nakrájeným nebo rozdrceným, ale která nebyla rozmělněna na dřev,
- ovocnou dřev – surovina získaná pasírováním jedlých částí ovoce podle potřeby zbaveného kůry, slupek, jader a pecek, která byla rozmělněna na dřev propasírováním nebo obdobným procesem a je určená k dalšímu zpracování,
- 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,
- cizími příměsmi – všechny předměty nebo látky, které nenáleží k potravíně,
- škůdcem – živý nebo mrtvý živočich nebo jeho část v kterémkoliv stadiu vývoje živočicha,
- zeleninou – zelenina celá, čerstvá, zdravá, bez známek hniloby a plísní očištěná, zbavená nežádoucích cizích příměsí,
- zpracovanou zeleninou – výrobky, jejichž charakteristickou složku tvoří zelenina a které byly upraveny konzervováním, s výjimkou zeleninových nealkoholických nápojů, dresinků, studených omáček a zeleniny hluboce zmrazené,
- sterilovanou zeleninou – výrobek s nálevem v neprodyšně uzavřeném obalu, konzervovaný sterilací,
- zeleninou mléčně kvašenou – výrobek konzervovaný působením bakterií mléčného kvašení,
- zeleninovým protlakem – potravina řídké až kašovitě konzistence s případnými jemnými nebo hrubšími kousky použitých surovin vyrobená z jedlých částí zeleniny (bez slupek, jader) propasírováním nebo obdobným procesem, konzervovaná snížením obsahu vody, přidáním solí, sterilací nebo přidáním konzervačního prostředku, popřípadě kombinací uvedených způsobů,
- sušenou zeleninou – potravina konzervovaná sušením bez použití přírodních sladidel nebo sladidel,
- zeleninou proslazenou nebo kandovanou – potravina konzervovaná zvýšením sušiny přídatkem přírodních sladidel,
- zeleninou v soli – zelenina konzervovaná přídatkem jedlé soli,
- chemicky konzervovanou zeleninou – potravina konzervovaná přídatkem chemického konzervačního prostředku,
- upravenou chlazenou čerstvou zeleninou – potravina z čerstvé celé nebo dělené zeleniny s případným přidáním zeleniny sterilované a ochucujících přísad uzavřená ve spotřebitelském obalu, určená k přímému použití,

- zeleninou v octu – zelenina zalitá kvasným octem tak, aby výsledná koncentrace kyseliny octové činila nejméně 4 % hmotnostní,
- skořápkovými plody – plody nebo jejich semena uvedené pod písmeny b) až i), v surovém stavu nebo upražené či solené,
- vlašskými ořechy – jádra plodů ořešáku vlašského a jeho odrůd,
- lískovými ořechy – jádra suchých plodů lísky,
- mandlemi – jádra suchých plodů mandloně obecné,
- kešu ořechy – semena plodů ledvinovníků západního,
- arašídů nebo burskými oříšky – plody odrůd podzemnice olejné,
- para ořechy – semena juvie ztepilé,
- kokosovými ořechy – plody palmy kokosové,
- piniovými oříšky – semena borovice pinie,
- houbami – jedlé čerstvé plodnice vyšších hub uvedené v příloze č. 13,
- čerstvými houbami volně rostoucími – houby získané sběrem v prostředí přirozeném jejich výskytu, které nejsou starší než tři dny ode dne sběru,
- čerstvými houbami pěstovanými – houby získané pěstováním v podmínkách uměle vytvořených, které nejsou starší než pět dní ode dne sběru,
- sušenými houbami – houby upravené sušením, u nichž obsah vody činí nejvýše 12 % a jednotlivé druhy hub jsou makroskopicky určitelné,
- konzervovanými houbami – houby upravené, zejména sterilací a zmrazováním,
- ostatními výrobky z hub – houby upravené, zejména drcením, mletím, granulací a extrakcí,
- bramborami konzumními – hlízy brambor odrůd a kříženců *Solanum tuberosum* L.,
- bramborami konzumními ranými – brambory konzumní sklizené před dosažením úplné zralosti hlíz se snadno odstranitelnou slupkou bez loupání,
- bramborami konzumními pozdními – brambory konzumní sklizené po dosažení úplné zralosti hlíz s dobře vyvinutou a pevnou slupkou,
- odrůdou s podlouhlými hlízami – brambory konzumní s průměrnou délkou hlízy alespoň dvojnásobně větší, než je průměrná šířka hlízy,
- bramborami konzumními žlutomasými – brambory s hlízami žluté až světle žluté dužniny,
- bramborami konzumními bělomasými – brambory s hlízami bílé dužniny,
- varným typem – označení konzistenčních vlastností odrůd hlíz brambor konzumních pozdních, který určuje vhodnost kuchyňského užití,
- zdravými hlízami – hlízy brambor konzumních nevykazující na povrchu nebo v dužině vady způsobující nevhodnost jejich použití, zejména suchou a mokrou hnilobu, změny barvy nebo konzistence dužniny,
- příměsmi – hrubá ulpělá zemina na slupce hlízy, odpadlá zemina, odpadlé klíčky, nať, kameny,
- zelenými hlízami – hlízy konzumních brambor se zeleným vybarvením, které pokrývá více než 1/8 povrchu hlíz,
- strupovitými hlízami – hlízy konzumních brambor s obecnou strupovitostí pokrývající více než 1/4 povrchu hlíz,
- popraskanými, prasklými nebo pohmožděnými hlízami – poškození hlíz, které u konzumních brambor raných zasahuje hlouběji než 3,5 mm a u konzumních brambor pozdních zasahuje hlouběji než 5 mm do dužniny,
- výrobky z brambor – výrobky z brambor konzumních upravené technologickým procesem, zejména loupáním, konzervací, smažením, vařením, drcením a sušením, pro přímou spotřebu nebo další kuchyňskou úpravu.

Čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich dělíme do skupin:

Zpracované ovoce se dělí na skupiny, u nichž je vždy uveden minimální hmotnostní podíl ovoce v 1 kg potraviny.

Zpracované ovoce lze dělit na skupiny:

- džemy výběrové (Extra),
- džemy výběrové (Extra) speciální,
- džemy výběrové (Extra) méně sladké,
- džemy,
- rosoly výběrové (Extra),
- rosoly,
- marmelády,
- povidla,
- klevely,
- kaštanový krém,
- ovocný protlak,
- sušené ovoce,
- proslazené ovoce nebo kandované ovoce,
- ovoce v lihu (ovocná bowle),
- upravené chlazené čerstvé ovoce,
- kompot.

Zpracovaná zelenina je dělena na skupiny:

- sterilovaná zelenina,
- mléčně kvašená (kysaná) zelenina,
- protlaky,
- sušená zelenina,
- proslazená zelenina,
- zelenina v soli,
- zelenina v octu,
- zelenina chemicky konzervovaná,
- upravená chlazená čerstvá zelenina,
- zelenina v oleji.

Skořápkové plody dělíme na skupiny:

- vlašské ořechy s podskupinou jádra,
- lískové ořechy s podskupinou jádra,
- mandle s podskupinou jádra,
- kešu ořechy s podskupinou jádra,
- arašídy nebo burské oříšky s podskupinami neloupané nepražené, neloupané pražené, loupané pražené, loupané pražené solené,
- para ořechy s podskupinami ve skořápce a jádra,
- kokosové ořechy s podskupinami čerstvé ve skořápce a kokos strouhaný,
- piniové oříšky s podskupinou jádra.

Houby jsou děleny na skupiny:

- čerstvé houby s podskupinami – čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované
- výrobky z hub s podskupinami – houby konzervované, houby sušené, houby zmrazené
- ostatní výrobky z hub s podskupinami – granuláty z hub, pasty a prášek z hub, houbové extrakty, houbové koncentráty.

Brambory konzumní jsou členěny na brambory konzumní rané a brambory konzumní pozdní.

Výrobky z brambor se dělí na brambory konzumní syrové loupané, brambory konzumní loupané předvařené, vařené nebo jinak konzervované, brambory konzumní sušené, bramborová mouka, bramborová kaše sušená, bramborové lupínky smažené, bramborové hranolky před smažené, bramborové plátky před smažené, bramborové krokety před smažené, bramborová kaše vařená. U před smažených výrobků je přípustný název dle dalších tvarů.

7.2 Požadavky na označování dle vyhlášky č. 157/2003 Sb.

7.2.1 Zpracované ovoce

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin se zpracované ovoce dále označí:

- a) použitým druhem nebo druhy ovoce v sestupném pořadí podle hmotnosti použité suroviny,
- b) u ovoce v lihu (ovocných bowlí) obsahem etanolu v procentech objemových,
- c) názvem skupiny
- d) u džemů, džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) méně sladkých, marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), kaštanového pyré, povidel, klevel a ovocných protlaků množstvím ovoce v gramech, které bylo použito pro výrobu 100 g hotového výrobku; údaj o obsahu ovoce se musí nacházet ve stejném zorném poli jako název výrobku a musí být uveden jasně viditelnými písmeny,
- e) u džemů, džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) méně sladkých, marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), kaštanového pyré, povidel, klevel a ovocných protlaků celkovým obsahem přírodních sladidel v gramech obsažených ve 100 g výrobku, přičemž uvedené číslo představuje množství stanovené refraktometricky při 20 °C u hotového výrobku s tolerancí +/- 3 refraktometrické stupně; údaj o obsahu přírodních sladidel se musí nacházet ve stejném zorném poli jako název výrobku a musí být uveden jasně viditelnými písmeny,
- f) u džemů, džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) méně sladkých, marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), kaštanového pyré, povidel, klevel, přítomnost zbytkového oxidu siřičitého, jestliže jeho obsah ve výrobku je vyšší než 10 mg/kg,
- g) u džemů, džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) méně sladkých, marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), rosolové marmelády a kaštanového pyré v názvu výrobku jménem použitého druhu nebo použitých druhů ovoce v sestupném pořadí podle hmotnosti použité suroviny; u

výrobků vyrobených ze tří nebo více druhů ovoce však může být údaj o druzích použitého ovoce nahrazen slovy „směs ovoce“ nebo podobnou formulací nebo počtem použitých druhů ovoce.

- (2) Sušené bobule hroznů révy vinné lze označovat pouze názvem "Rozinky" nebo "Hrozinky".
- (3) Upravené čerstvé chlazené ovoce se vždy na obalu určeném pro spotřebitele označí:
 - a) datem použitelnosti,
 - b) teplotou skladování.
- (4) Označení "rosolová marmeláda" lze použít pro marmelády, pokud výrobek neobsahuje žádnou nerozpustnou hmotu citrusových plodů, s výjimkou malého množství jemně krájené kůry citrusů.
- (5) U zpracovaného ovoce určeného pro výrobu pekařských výrobků nebo cukrářských výrobků smí být v jeho názvu použito spojení "s džemem", "s marmeládou", "s rosolem", "s kaštanovým krémem" nebo obdoba těchto spojení pouze za předpokladu, že zpracované ovoce odpovídá podmínkám vyplývajícím z § 6 písm. f), g), h), i) a r) a fyzikálním a chemickým požadavkům na jakost podle tabulky 1 v příloze č. 4.
- (6) Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 3.

7.2.1. Fotografie vybraných druhů zpracovaného ovoce

Název: Zpracované ovoce, Marmeláda – Three Fruit Marmalade



Marmeláda ze 3 druhů citrusových plodů (citrón, grapefruit, pomeranč)
Složení: cukr, citróny 11 %, grapefruity 9,5 %, pomeranče 11 %, citrónová šťáva z koncentrátu, regulátor kyselosti (obtížný ester), želírující látka (pektiny), pomerančový olej, citrónový olej, citrónový olej.
Vyrobeno z 30 g ovoce na 100 g hotového výrobku. Celkové množství cukru 67 g na 100 g hotového výrobku. Množství cukru 67 g na 100 g hotového výrobku.
Trvanlivost do konce: viz víčko; formát data – měsíc (01 Jan, 02 Feb, 03 Mar, 04 Apr, 05 May, 06 Jun, 07 Jul, 08 Aug, 09 Sep, 10 Oct, 11 Nov, 12 Dec) / rok. Skladujte v suchu. Po otevření skladujte v chladničce a spotřebujte do 6 týdnů. Vyrobeno ve Velké Británii.
Proávající Tesco Stores ČR a.s. Vršovická 1527/8b, 100 00 Praha 10. Infolinka: 800 222 555. Hmotnost: 340 g

Název: Zpracované ovoce, Džem – Džem jablečno - jahodový



CZ Džemy. Sterilováno.
Složení: cukr, jablka (20 % hm.), jahody (15 % hm.), voda, bezinky na úpravu barvy, regulátor kyselosti: kyselina citronová, želírující látka: pektin, koncentrát z černé mrkve, aroma. Výrobek obsahuje zbytkový konzervant (oxid siričitý) ze suroviny.
Ve 100 g výrobku je obsaženo 60 g přírodních sladidel. Pro výrobu 100 g hotového výrobku bylo použito 35 g ovoce. Minimální trvanlivost do: data uvedeného ve spodním číselném řádku údaje na obalu. Skladujte v suchu při teplotě 0 – 28 °C. Nevystavujte přímému slunečnímu záření. Po otevření skladujte v chladničce do 10 °C.

Název: Zpracované ovoce, Džem výběrový (Extra) méně sladký – Extra méně sladký jam Meruňka



(CZ) Extra jam MERUŇKA. Džemy výběrové méně sladké. Sterilováno. Složení: meruňky (50 %), pektin, regulátor kyselosti: kyselina citronová, antioxidant: kyselina askorbová. Hmotnost obsaženo 52 g přírodních sladidel. Pro výrobu 100 g hotového výrobku bylo použito 50 g ovoce uvedeného ve spodním číselném řádku údaje na obalu. Skladujte v suchu při teplotě 0-28 °C. Nevystavujte přímému slunečnímu záření. Po otevření skladujte v chladničce do 10 °C. Výrobce: Hamé s.r.o., Na Drahách 814, 688 04
(SK) Extradžem MARHUĽA. Extradžemy menej sladké. Sterilizované. Zloženie: marhule (50 %), pektín, regulátor kyselosti: kyselina citrónová, antioxidant: kyselina askorbová. Hmotnosť cukru 52 g na 100 g výrobku. Vyrobené zo 50 g ovocia na 100 g výrobku. Minimálna trvanlivosť uvedená v spodnom riadku údajov na obale. Skladujte v suchu pri teplote 0 – 28 °C. Nevystavujte priamemu slnečnému žiareniu. Po otvorení skladujte v chladničke do 10 °C. Distribútor pre SR: HAMÉ SLOVAKIA, spol. s r.o., 900 31 Stupava

Název: Zpracované ovoce, povidla slazená ze švestek - Slazená švestková povidla



Slazená švestková povidla.
Povidla. Chemicky konzervováno.
Složení: švestkové polotovary (lekvár, sušené švestky), cukr, kukuřičný škrobový sirup, regulátor kyselosti: kyselina citronová, želírující látka: pektin, barvivo E150c, konzervanty E202, E211. Ve 100 g výrobku je obsaženo 60 g přírodních sladidel. Pro výrobu 100 g hotového výrobku bylo použito 170 g ovoce. Minimální trvanlivost do: data uvedeného ve spodním číselném řádku údaje na obalu. Skladujte v suchu při teplotě 0-28 °C. Nevystavujte přímému slunečnímu záření. Po otevření skladujte v chladničce do 10 °C.

Název: Zpracované ovoce, Ovocný protlak – Dizzy ovocná přesnídávka s jablky a meruňkami



CZ Ovocná přesnídávka s jablky a meruňkami. Zpracované ovoce. Ovocný protlak smíšený slazený. Sterilováno. Příkrm je určen pro děti od ukončeného 4. měsíce.
 Složení: 85% ovoce (74% jablečná dřev, 26% meruňková dřev), pitná voda, cukr, modifikovaný škrob: acetylovaný zesíťovaný adipan škrobu; antioxidant: kyselina L-askorbová, vitamin C (**min. 10 mg ve 100 g, t.j. 40% referenční hodnoty vitaminu pro kojence a malé děti a 12,5% referenční hodnoty příjmu vitaminu pro dospělé). **Neobsahuje konzervanty ani aroma. Bez lepku.** Nekonzumujte, pokud při prvním otevření víčko neklapne. Skladujte v suchu při teplotě od 0°C do +25°C a chraňte před přímým slunečním zářením. Po otevření uchovávejte v chladničce v uzavřené skleničce a spotřebujte do 48 hodin. Minimální trvanlivost do: viz víčko.
SK Ovocná raňajka s jablkami a meruňkami. Zpracované ovocie. Ovocný protlak zmiešaný sladký. Sterilizované. Prírodný krmivo je určené pre deti od ukončeného 4. mesiaca.

Název: Zpracované ovoce, Sušené ovoce - Rozinky



Rozinky Sušené ovoce jednodruhé
 Složení: sušené rozinky, jedlý olej, konzervant: oxid siřičitý. Před konzumací doporučujeme omýt pitnou vodou. Skladujte v suchu a chraňte před přímým slunečním zářením. Tento výrobek prošel mnohonásobnými kontrolami. Eventuálním stopkám a kamínkům nelze zabránit ani při nejmodernějším způsobu balení. Výrobce: VOG s.r.o., Všechnomy 43, 251 63 Strančice, Česká republika

Název: Zpracované ovoce, Kompot – Ryngle celé



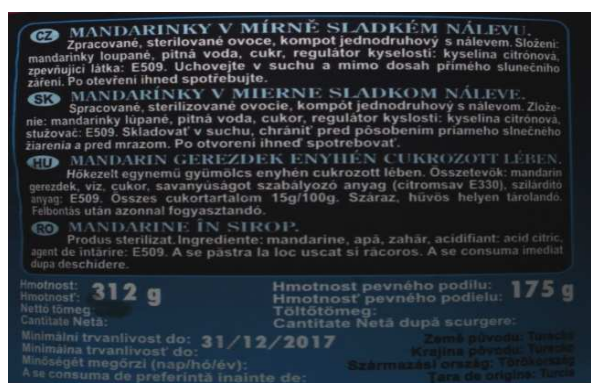
Výrobce / Výrobca: Alibona a.s.
 Svatoplukova 909,
 784 01 Litovel, Česká republika

Ryngle
 sterilovaný kompót s nálevem jednodruhový
 Hmotnost pevného podílu: 165 g
 Složení: renikóda zelená (50%), pitná voda, cukr

1000 g výrobku obsahuje	Energetická hodnota (kJ/kcal)	294/69,2	
	Tuky (g)	0,2	
	Nasyčené mastné kyseliny (g)	0,14	
	Sacharidy (g)	16,5	
	Cukry (g)	14,78	Minimální trvanlivost do data uvedeno na víčku
	Bílkoviny/bílkoviny (g)	0,33	
	Soj/soj (g)	0,017	

Potravina určená k přímé spotřebě nebo kuchyňské úpravě. Skladujte v suchu a teple, po otevření uchovávejte v chladu a temnu a urychlíte spotřebu.

Název: Zpracované ovoce, Kompot – Mandarinky v mírně sladkém nálevu



7.2.2 Zpracovaná zelenina

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin se zpracovaná zelenina dále označí
- botanickým názvem použitého druhu zeleniny podle § 3 písm. c), pokud není zahrnut v názvu výrobku,
 - použitým druhem nálevu,
 - názvem skupiny,
 - údajem, zda se jedná o zeleninový výrobek pálivý,
 - u upravené chlazené čerstvé zeleniny a zeleniny mléčně kvašené
 - datem použitelnosti,
 - teplotou skladování.
- (2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 8 tabulce 1.
- (3) Přípustné odchylky od stanovených hmotnostních podílů jednotlivých složek zeleniny u zeleninových salátů a směsí jsou uvedeny v příloze č. 8 tabulce 2.

7.2.2.1 Fotografie vybraných druhů zpracované zeleniny

Název: Zpracovaná zelenina, sterilovaná zelenina – Znojmia Okurky



Název: Zpracovaná zelenina, protlak - Otma rajčatový protlak



(CZ) Rajčatový protlak sterilovaný. Zpracovaná zelenina. Protlak jednodruhový, s podílem přidaného cukru, zahuštěný. Složení: zahuštěný rajčatový protlak, voda, cukr, zahušťovadlo: modifikovaný škrob. Hmotnost obsahu: 80g. Minimální trvanlivost do konce časového údaje uvedeného ve spodním řádku na víčku. Skladujte v suchu při teplotě 0-28 °C. Po otevření skladujte v chladničce do 10 °C a spotřebujte do 3 dnů. Výrobce: HAMÉ s.r.o., Na Drahách č. 814, 686 04 Kunovice, Česká republika

Název: Zpracovaná zelenina, protlak – Kečup Bavaria jemný, rajčatový protlak



KEČUP Bavaria JEMNÝ

CZ: Rajčatový protlak - kečup jemný. SK: Kečup jemný.

CZ: Kečup Hellmann's je vyroben z rajčat uzrálých na slunci. Přirozeně obsahuje lykopen** a je bez konzervačních látek. SK: Kečup Hellmann's je vyrobený z paradajok dozretých na slnku. Prírodné obsahuje lykopen** a je bez konzervačných látok.

CZ: Složení: voda, rajčatový koncentrát (27%), cukr, ocet, modifikovaný kukuřičný škrob, jedlá sůl, sušená zelenina (0,6% cibule), sušené bylinky (0,1% pažitka), aroma. SK: Zloženie: voda, paradajkový koncentrát (27%), cukor, ocot, modifikovaný kukurčičný škrob, soľ, sušená cibuľa (0,6%), sušená pažitka (0,1%), cesnaková aróma.

	na 100 g		na 15 g (1 polievková / polievková lžica / lyžica vymiešajú)		% GDA*
	na 100 g	440kJ/110 kcal	70 kJ/15 kcal	70 kJ/15 kcal	
Energie/Energia:					1 %
Bilkoviny/Bielkoviny:	1,3 g				<0,5 g
Sacharidy:	24 g				3,5 g
z toho cukry:	20 g				3 g
Tuky:	<0,3 g				<0,1 g
z toho nasycené/nasytené mastné kyseliny	0 g				0 g
Vláknina:	0,8 g				<0,5 g
Sodík (sůl/sol):	1,0 g (2,5 g)			0,15 g (0,38 g)	8 %
Lykopen/Lykopen**	12 mg			1,8 mg	

% Doporučeného denního množství (GDA) pro dospělé osobu vzhledem k denní spotřebě energie 2000 kcal / % z odporúčaného denného množstva (GDA*) pre dospelú osobu vzhľadom k dennej spotrebe energie 2000 kcal.

5 900300 596621 >

Název: Zpracovaná zelenina, zelenina v soli – Spanish Olives whole green



Zelené olivy Manzanilla s peckou, ve slaném nálevu.

Složení: zelené olivy Manzanilla, pitná voda, jedlá sůl (max. 5,5%) regulatory kyselosti: kyselina mléčná, kyselina citronová, konzervant: sorban draselný, antioxidant: kyselina L-askorbová.

HMOTNOST : 200g e
HMOTNOST PEVNÉHO
PODÍLU PO ODKAPÁNÍ: 100g

Minimální trvanlivost do: viz zadní strana
Vyrobeno ve Španělsku:
ANGEL CAMACHO ALIMENTACION, S.L.
Avda del Pilar, 6 – Apdo. Postal 4
41530 Morón de la Frontera, España
Prodávající: Pfanner spol. s r.o., V Uliči 1243,
25301 Hostivice, Česká republika.

7.2.3 *Skořápkové plody*

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin se skořápkové plody dále označí názvem skupiny a podskupiny, u kokosových ořechů a směsí skořápkových plodů pouze názvem podskupiny.
- (2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 10.

7.2.3.1 *Fotografie vybraných druhů skořápkových plodů*

Název: Skořápkové plody, Mandle, jádra – Mandle jádra



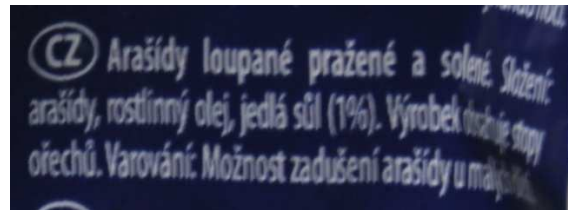
CZ Mandle jádra. Skořápkové plody.
Složení: mandle jádra.
Informace pro alergiky: alergeny jsou ve složení vyznačeny **tučně**. Výrobek může obsahovat stopy arašídů, ostatních skořápkových plodů, sezamu a mléka.
Minimální trvanlivost do: viz zadní strana obalu. **Skladujte v suchu. Chraňte před přímým slunečním zářením.**
Země původu: viz zadní strana obalu.
Výrobce: ENCINGER spol. s r.o.,
Jadranská 13, 841 01 Bratislava,
Slovenská republika.
Prodávající: Tesco Stores ČR a.s.,
Vršovická 1527/68b, 100 00 Praha 10.

Název: Skořápkové plody, kokosové ořechy → kokos strouhaný – Kokos sušený strouhaný



CZ Kokos sušený jemně strouhaný. Skořápkové plody loupané. Slože kokos sušený jemně strouhaný. Vhodné na přímou konzumaci i na přípravu pokrmů. **Produkt může obsahovat arašidy, jiné ořechy, sezam a mléko.** Skladujte v suchu při teplotě do 25°C a relativní vlhkosti do 70%. Chraňte před přímým slunečním zářením.

Název: Skořápkové plody, Arašídý, loupáné pražené solené – Crox Peanuts



7.2.4 Houby

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin se označí:

- čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované českým názvem hub podle přílohy č. 13 a datem sběru,
- čerstvé houby volně rostoucí dobou použitelnosti do tří dnů ode dne sběru,
- čerstvé houby pěstované dobou použitelnosti do pěti dnů ode dne sběru,
- pěstované žampiony i třídou jakosti,
- výrobky z hub a ostatní výrobky z hub názvem podskupiny a českým názvem použitých druhů hub podle přílohy č. 13.

7.2.4.1 Fotografie vybraných druhů hub

Název: Houby, výrobky z hub, houby konzervované – Žampiony krájené ve slaném nálevu



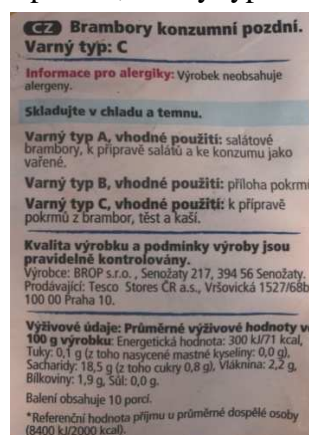
7.2.5 Brambory a výrobky z nich

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin se:

- brambory konzumní označí názvem skupiny a odrůdou; při dovozu se označí i zemí původu,
- u brambor konzumních pozdních označí užití podle varného typu uvedeného v příloze č. 16 tabulce 4,
- u brambor konzumních raných označí barva dužniny, tvar hlíz a popřípadě označení "drobné",
- výrobky z brambor označí názvem skupiny.

7.2.5.1 Fotografie vybraných druhů brambor a výrobků z nich

Název: Brambory konzumní pozdní – Brambory konzumní pozdní, Varný typ: C



Název: Výrobky z brambor, bramborové hranolky před smažené – Bramborové hranolky



Hluboce zmrazené před smažené bramborové hranolky
Po rozmrazení znovu nezmrazujte!
Skladujte při teplotě -18 °C a nižší!

Složení: brambory (96%), palmový olej

Výživové údaje na 100g výrobku:	
energetická hodnota	585 kJ / 139 kcal
tuky	4 g
z toho nasycené mastné kyseliny	2 g
sacharidy	22,4 g
z toho cukry	0,45 g
vláknina	2,2 g
bílkoviny	2,2 g
sůl	0,05 g

8 Mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta

8.1 Definice

Pro účely této vyhlášky se rozumí:

- mlýnskými obilnými výrobky, výrobky získané zpracováním jednoho nebo více botanických druhů obilovin, pohanky nebo rýže vícestupňovým mlýnským postupem,
- moukou mlýnský obilný výrobek získaný mletím obilí a tříděný podle velikosti částic, obsahu minerálních látek a druhu použitých obilných zrn, pohanky a rýže,
- krupicí mlýnský obilný výrobek získaný v první fázi mletí obilných zrn v podobě hrubších částic zbavených slupky,
- vločkami výrobky z vyčištěného a oloupaného obilného zrna nebo bezpluchého nebo zbaveného pluch, získané jeho mačkáním nebo příčným řezáním,
- trhankou výrobek z vyčištěného obilného zrna, získaný šetrným drcením,
- kroupami výrobky z vyčištěného obilného zrna, převážně z ječmene, zbaveného obalových vrstev broušením,
- lámankou zlomkové drobné netříděné obilné a pohankové kroupy,
- jáhlami vyčištěná zrna prosa upravená loupáním a leštěním,
- klíčky částice nebo šupinky nasládlé chuti získané při mlýnském zpracování obilného zrna,
- obilovinami pro přímou spotřebu vyčištěná, popřípadě dále jinak upravená obilná zrna, zejména pšenice, žito, ječmene nebo ovesa,
- směsmi z obilovin výrobky, jejichž převážný podíl tvoří mlýnské obilné výrobky, k nimž jsou přidány další složky, určené pro přímou spotřebu nebo ke spotřebě po tepelné úpravě,
- instantními mlýnskými obilnými výrobky výrobky získané tepelnou úpravou,
- rýží zrna získaná z kulturní rostliny rýže seté (*Oryza sativa* L.) a jejich odrůd,
- rýží neloupanou neloupané obilky rýže s celistvou vrchní slupkou,
- rýží pololoupanou (natural) zrna rýže zbavená vrchní slupky (pluchy),
- rýží loupanou zrna rýže zbavená všech částí oplodí a osemení a částečně i klíčků,
- rýží dlouhozrnnou rýže, jejíž zrno je průměrně 6 mm dlouhé a poměr jeho délky a šířky je zpravidla více než 3,
- rýží střednězrnnou rýže, jejíž průměrná délka zrna je mezi 5,2 mm a 6,0 mm a poměr délky a šířky zrna je zpravidla nižší než 3,
- rýží kulatozrnnou rýže, jejíž průměrná délka zrna je menší než 5,2 mm a poměr délky a šířky zrna méně než 2,
- musli směs mlýnských obilných výrobků, upravených vločkováním, extrudováním nebo jinou vhodnou technologií, k nimž jsou přidány další složky, zejména jádra suchých plodů, sušené nebo jinak zpracované ovoce a látky upravující chuť, vůni nebo konzistenci,
- těstovinami potraviny vyrobené tvarováním nekynutého a chemicky nekypřeného těsta připraveného zejména z mlýnských obilných výrobků nebo jejich směsí,
- těstovinami sušenými těstoviny, které jsou po ztvarování usušeny na obsah vlhkosti nejvýše 13 hmotnostních procent,
- těstovinami nesušenými těstoviny, které jsou po ztvarování mírně osušeny na celkový obsah vlhkosti nejméně 20 hmotnostních procent,
- vaječnými těstovinami těstoviny, k jejichž výrobě se kromě mlýnských obilných výrobků použijí vejce anebo vaječné výrobky,

- těstovinami bezvaječnými těstoviny vyrobené bez přídavku vajec,
- těstovinami semolinovými těstoviny vyrobené pouze z krupice (semoliny) z pšenice *Triticum durum*, bez přídavku vajec,
- těstovinami celozrnnými těstoviny vyrobené z celozrnné mouky z jednoho nebo více druhů obilovin, pohanky nebo rýže,
- těstovinami plněnými těstoviny s náplní,
- těstovinami instantními těstoviny vyrobené speciálním technologickým postupem, které se pro konzumaci připravují rehydratací ve vodě nebo jiné tekutině,
- pekařskými výrobky výrobky získané tepelnou úpravou těst nebo hmot, jejichž sušina je v převažujícím podílu tvořena mlýnskými obilnými výrobky s výjimkou šlehaných hmot a sněhového pečiva,
- chlebem pekařský výrobek kypřený kvasem, popřípadě droždím, ve tvaru vecky, bochníku nebo formový s výjimkou netradičních druhů chleba, o hmotnosti nejméně 400 g s výjimkou krájeného chleba a netradičních druhů chleba,
- běžným pečivem tvarovaný pekařský výrobek vyrobený z pšeničné nebo žitné mouky anebo jiných mlýnských obilných výrobků, přísad a přídatných látek, který obsahuje méně než 8,2 % bezvodého tuku a méně než 5 % cukru, vztaženo na celkovou hmotnost mlýnských obilných výrobků,
- jemným pečivem pekařské výrobky získané tepelnou úpravou těst nebo hmot s recepturním přídavkem nejméně 8,2 % bezvodého tuku nebo 5 % cukru na celkovou hmotnost použitých mlýnských výrobků, popřípadě plněné různými náplněmi před pečením nebo po upečení marmeládou, ovocnou pomazánkou, náplněmi mikrobiálně stabilními při běžných podmínkách skladování, džemem nebo povidly nebo povrchově upravené sypáním, polevou nebo glazurou,
- 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,
- pšeničným chlebem nebo pšeničným pečivem pekařský výrobek obsahující nejméně 90 % podíl mlýnských výrobků z pšenice z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,
- žitným chlebem nebo žitným pečivem pekařský výrobek obsahující nejméně 90 % podíl mlýnských výrobků ze žita z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,
- žitno pšeničným chlebem nebo žitno pšeničným pečivem pekařský výrobek, v jehož těstě musí být podíl žitných mlýnských výrobků vyšší než 50 % a pšeničných mlýnských výrobků vyšší než 10 % z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,
- pšenično žitným chlebem nebo pšenično žitným pečivem pekařský výrobek, v jehož těstě musí být podíl pšeničných mlýnských výrobků nejméně 50 % a žitných mlýnských výrobků vyšší než 10 % z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,
- celozrnným chlebem nebo celozrnným pečivem pekařský výrobek, jehož těsto musí obsahovat z celkové hmotnosti mlýnských obilných výrobků nejméně 80 % celozrnných mouk nebo jim odpovídající množství upravených obalových částic z obilky,
- vícezrnným chlebem nebo vícezrnným pečivem pekařský výrobek, do jehož těsta jsou přidány mlýnské výrobky z jiných obilovin než pšenice a žita, luštěniny nebo olejníny v celkovém množství nejméně 5 % z celkové hmotnosti použitých mlýnských obilných výrobků,
- speciálním druhem chleba nebo pečiva pekařský výrobek, který obsahuje kromě mlýnských výrobků ze pšenice a žita další složku, zejména obiloviny, olejníny, luštěniny, vlákninu, suché skořápkové plody, zeleninu, mléčné výrobky nebo brambory, v množství nejméně 10 % z celkové hmotnosti použitých mlýnských výrobků, nebo netradiční druhy

chleba typu pita chléb, arabský chléb anebo obdobné druhy chleba plochého tvaru o hmotnosti nižší než 400 g, které obsahují nejméně 50 % podíl mlýnských výrobků a jsou zpravidla kypřené kvasem nebo droždím,

- sušenkami výrobky získané upečením těsta, zejména chemicky kypřené,
- trvanlivým pečivem ze šlehaných hmot výrobky, kypřené výhradně mechanicky, jejichž základními surovinami jsou vaječný obsah a cukr,
- oplatkami výrobky získané upečením tenké vrstvy těsta nebo hmoty kontaktním způsobem ve formách,
- perníkem pečené výrobky z chemicky kypřené těsta s přidávkou koření a neutralizovaného invertovaného cukerného roztoku nebo invertního cukru nebo medu,
- suchary výrobky z těsta kypřené chemicky nebo biologicky, po upečení krájené na plátky a restované,
- preclíky a trvanlivými tyčinkami výrobky z těsta, kypřené chemicky nebo biologicky, které musí být při pečení prosušeny v celém objemu,
- crackerovým pečivem výrobky z laminovaných těst kypřené chemicky nebo biologicky,
- extrudovaným výrobkem výrobek vyrobený z mlýnských obilných výrobků extruzní technologií působením tlaku a teploty,
- pufovaným výrobkem výrobek vyrobený z obroušených zvlhčených obilných zrn jednoho nebo více botanických druhů obilovin, rýže nebo pohanky v expanzní formě pečícího zařízení působením tlaku a teploty,
- macesem křehký nekvašený výrobek kulatého či hranatého tvaru vyrobený z nekynutého těsta z vody a pšeničné mouky tepelnou úpravou,
- knäckebrotem výrobek křehké konzistence z mlýnských obilných výrobků a dalších surovin obvykle ve tvaru obdélníku vyrobený tepelnou úpravou,
- čerstvým chlebem nebalený chléb, jehož celý technologický proces výroby do přípravy těsta až po upečení či obdobnou tepelnou úpravu, včetně uvedení do oběhu, nebyl přerušeno zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a který je zároveň nabízen k prodeji spotřebiteli nejdéle do 24 hodin po upečení či obdobné tepelné úpravě,
- čerstvým běžným pečivem nebalené běžné pečivo, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení či obdobnou tepelnou úpravu, včetně uvedení do oběhu, nebyl přerušeno zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a který je zároveň nabízeno k prodeji spotřebiteli nejdéle do 24 hodin po upečení či obdobné tepelné úpravě,
- čerstvým jemným pečivem nebalené jemné pečivo, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení či obdobnou tepelnou úpravu, včetně uvedení do oběhu, nebyl přerušeno zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a který je zároveň nabízeno k prodeji spotřebiteli nejdéle do 24 hodin po upečení či obdobné tepelné úpravě,
- cukrářskými výrobky výrobky, jejichž základem jsou pekařské výrobky, které jsou dohotoveny pomocí náplní, polev, ozdob a kusového ovoce, nebo též výrobky, jejichž základem je pevná hmota vytvořená pomocí želírovacích látek bez pečení a dohotovená zejména pomocí náplní, polev nebo kusového ovoce,
- těstem tepelně neopracované polotovary k výrobě pekařských výrobků,
- náplní polotovar používaný k plnění nebo zdobení cukrářských výrobků,
- lehkým tukovým nebo máslovým krémem náplň vzniklá vyšlehaním základního krému s čerstvým máslem nebo jiným tukem, přičemž obsah tuku nebo čerstvého másla činí nejméně 30 % v sušině náplně,

- tukovým nebo máslovým krémem ochucená náplň obsahující tuk nebo čerstvé máslo a cukr, přičemž obsah tuku nebo čerstvého másla činí nejméně 45 % v sušině náplně,
- šlehačkovou náplní vyšlehaná smetana ke šlehání ochucená cukrem nebo jinými ochucovadly, popřípadě vmíchaná do hmot na bázi hydrokoloidů, které tvoří nejvýše jednu třetinu hmotnosti šlehačkové náplně,
- bílkovým krémem náplň vzniklá vyšleháním čerstvých, tekutých pasterizovaných nebo sušených pasterizovaných bílků s cukrem svařeným s vodou,
- ostatním krémem náplň s obsahem tuku méně než 30 % v sušině náplně,
- těstem lineckým těsto s vysokým obsahem tuku,
- těstem listovým těsto s vysokým obsahem tuku připravené bez použití kypřících prostředků, tvořené jednotlivými vrstvami vodového těsta a tuku, které po tepelné úpravě vykazuje charakteristické listování,
- těstem kynutým listovým nebo též plundrovým těsto s vysokým obsahem tuku připravené s použitím kypřících prostředků, tvořené jednotlivými vrstvami kynutého těsta a tuku, které po tepelné úpravě vykazuje charakteristické listování.

Mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta se dělí do skupin:

Mlýnské obilné výrobky:

- mouka - dále členěna na podskupiny hladká, polohrubá, hrubá a celozrnná,
- krupice - členěna na hrubou pšeničnou krupici, kukuřičnou krupici, jemnou pšeničnou krupici,
- vločky,
- trhanka,
- kroupy – členěno na perličky, lámanku, malé kroupy a ostatní kroupy
- jáhly,
- pohanka,
- klíčky,
- obiloviny pro přímou spotřebu,
- směsi z obilovin – členěny na musli a sypkou směs,
- dlouhozrnná rýže, střednězrnná rýže, kulatozrnná rýže – členěna na pololoupanou rýži, loupanou rýži, neloupanou rýži a parboiled rýži.

Těstoviny jsou členěny na skupiny:

- vaječné, bezvaječné, semolinové, celozrnné a ostatní.

Dále jsou děleny do podskupin:

- sušené, nesušené, plněné, zmrazené, hluboce zmrazené, balené vakuově nebo v modifikované atmosféře, instantní.

Pekařské výrobky jsou děleny na skupiny:

- chléb/čerstvý chléb, jenž je dále dělen na pšeničný, žitný, žitno pšeničný, pšenično žitný, celozrnný, vícezrnný, speciální,
- běžné pečivo/čerstvé běžné pečivo, jenž je dále děleno na pšeničné, žitné, žitno pšeničné, pšenično žitné, celozrnné, vícezrnné, speciální,
- jemné pečivo/čerstvé běžné pečivo bez dalšího dělení,

- trvanlivé pečivo, jenž je děleno na sušenky ze šlehaných hmot, oplatky, perníky, suchary, preclíky, trvanlivé tyčinky, knäckebroty, crackerové pečivo, extrudované výrobky, pufované výrobky, macesy, piškoty,

Cukrářské výrobky jsou děleny na skupiny s náplní lehkou tukovou, lehkou máslovou, tukovou, máslovou, šlehačkovou, bílkovou a ostatní.

Těsta jsou členěna na linecká, listová, ostatní.

8.2 Požadavky na označování dle vyhlášky č. 333/1997 Sb.

8.2.1 Mlýnské obilné výrobky

- (1) Mlýnské obilné výrobky se označují názvem skupiny nebo podskupiny.
- (2) U sypkých směsí z obilovin se uvede způsob užití a návod k přípravě.
- (3) U mlýnských obilných výrobků se označí botanický rod obiloviny, ze které je výrobek vyroben.

8.2.1.1 Fotografie vybraných druhů mlýnských obilných výrobků

Název: Mlýnský obilný výrobek, hladká mouka – Mouka hladká pšeničná světlá



Název: Mlýnský obilný výrobek, celozrnná mouka – Celozrnná mouka špaldová hrubá



100 g výrobku obsahuje:

energetická hodnota	1517 kJ 362,56 kcal
tuky	1 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0 g
sacharidy	75 g
- z toho cukry	0 g
bílkoviny	10 g
sůl	0,01 g

Minimální trvanlivost do:
datum uvedeno
v horní části obalu.

Skladujte do 20°C
při relativní vlhkosti do 75%.

Země původu: Maďarsko

Název: Mlýnský obilný výrobek, Mouka celozrnná – Mouka žitná celozrnná jemně mletá



naše bio

Bio celozrnná mouka žitná (jemně mletá).
Mlýnský obilný výrobek.
Složení: 100% bio celozrnná mouka žitná.
Obsahuje lepek. Minimální trvanlivost do data uvedeného na horní straně obalu.
Skladujte při teplotě do 25 °C a relativní vlhkosti vzduchu do 75 %.
Země původu: Česká republika.
Hmotnost: 1000 g.

Bio celozrnná mouka ražná (jemně mletá).
Mlýnský obilný výrobek.
Složení: 100% bio celozrnná mouka ražná.
Obsahuje lepek. Minimální trvanlivost do data uvedeného na horní straně obalu.
Skladujte při teplotě do 25 °C a relativní vlhkosti vzduchu do 75 %.
Krajina původu: Česká republika.
Hmotnost: 1000 g.

Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g /
Priemerne nutričné hodnoty v 100 g:

Energetická hodnota	1356 kJ / 324 kcal
Bílkoviny / Bielkoviny	14,9 g
Sacharidy	68,7 g
Tuky	2,7 g

Český výrobek

Název: Mlýnský obilný výrobek, Vločky – Ovesné vločky s jemnou vlákninou



OVESNÉ VLOČKY JEMNÉ S VLÁKNINOU
OVSENÉ VLOČKY JEMNÉ S VLÁKNINOU

TABUĽKA NUTRIČNÝCH HODNÔT:
TABUĽKA NUTRIČNÝCH HODNÔT:

Průměrná výživová hodnota: Priemerne výživová hodnota:	Ve / v 100 g	V porci / porci (45 g)	% RHP / RP** v porci / porci
Energetická hodnota: Energetická hodnota:	1 494 kJ 357 kcal	663 kJ 158 kcal	8
Tuky z toho nasycené / nasycené mastné kyseliny	4,5 g 1,2 g	2,0 g 0,5 g	4 3
Bílkoviny Bielkoviny	51 g 11,2 g	23 g <0,5 g	9 <1
Vláknina	17 g	7,7 g	-
Sacharidy / sacharidy	64 g	6,3 g	33
Sůl / soľ	0,02 g	0,01 g	<1

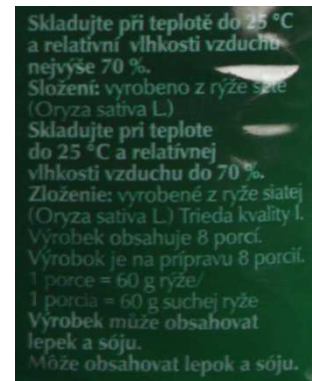
Obsahuje 1,7 g vlákniny / porci.
* referenční hodnota příjmu (RHP) u průměrné dospělé osoby (8400 kJ/2000 kcal)
** referenční příjem (RP) průměrného dospělého (8400 kJ/2000 kcal)
Tabuľka / tabuľka 500 g obsahuje - 11 porci / porci d 45 g.

SLOŽENÍ / ZLOŽENIE:
ovesné vločky 80 % , prírodná vláknina 20 %
ovesné vločky 80 % , prírodná vláknina 20 %
lepek / Výrobek obsahuje lepek.

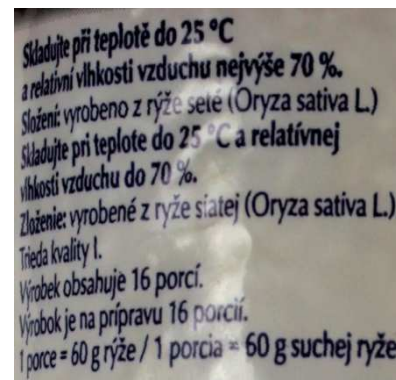
Název: Mlýnský obilný výrobek, Jáhly - Jáhly



Název: Mlýnský obilný výrobek, Dlouhozrná rýže pololoupaná – Rýže Natural



Název: Mlýnský obilný výrobek, Rýže dlouhozrná – Rýže dlouhozrná



Název: Mlýnský obilný výrobek, Rýže dlouhozrná loupaná – Long Grain Rice



(CZ) Dlouhozrná rýže, loupaná, ve varmých sáčcích.
Složení: 100% rýže. **Návod k přípravě:** Do osolené vroucí vody vložte 1 uzavřený sáček s rží (1 sáček na cca 250 ml vody) a vařte cca 15 minut. Následně sáček s rží vyjměte, nechte okapat, otevřete a rží servírujte na talíř. Minimální trvanlivost do konce./ Číslo šarže./ Země původu: viz dno obalu. Skladujte v suchu a chráňte před teplem.

8.2.2 Těstoviny

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise se na obalu těstovin uvede:

- v názvu výrobku vždy druh a skupina výrobků,
- u nesusušených těstovin údaj o tom, že se jedná o těstoviny nesusušené a označí se dobou použitelnosti,
- u těstovin balených vakuově nebo v inertní atmosféře údaj o době, do které je nutno spotřebovat potravinu po otevření tohoto obalu,
- u plněných těstovin označení náplně.

8.2.2.1 Fotografie vybraných druhů těstovin

Název: Těstoviny, vaječné, nesusušené plněné – Tortelloni s masem



(CZ) TORTELLONI S MASEM.
PLNĚNÉ ČERSTVÉ VAJEČNÉ TESTOVINY
SLOŽENÍ: pšeničná mouka hladká, přípravek z vařeného masa (vepřové maso 29,8 % náplně, 9,2 % celku složek, hovězí maso 15,5 % náplně, 4,8 % celku složek, sůl, pšeničná mouka hladká, aromata, konzervační látky: E 250, antioxidanty: E 301), krupice z tvrdozrné pšenice, vejce (16,7 % těsta, 11,5 % celku složek), strouhanka (pšeničná mouka hladká 0, voda, droždí), voda, palmový olej, sušená mléčná syrovátka, sůl, sušená šunka (vepřové maso, sůl, KONZERVACNÍ LÁTKY: E 250, E 252), aromata. Ve výrobním závodě se používají ryby. OBSAHUJE: PŠENÍČI, VEJCE, MLEKO.
ZABALENÉ V OCHRANNÉ ATMOSFÉRE. UCHOVÁVEJTE V CHLADNÍČCE PŘI TEPLOTĚ NEPŘEVYSUJÍCÍ + 4 °C. NEPERFORUJTE OBAL. PO OTEVŘENÍ OBALU JE TRVANLIVOST VÝROBKU 3 DNY V CHLADNÍČCE. DOBA VÁŘENÍ: 2/3 minut (pro uvaření těstovin na skus).

Název: Těstoviny, semolinové, sušené - Spaghetti



TĚSTOVINY SEMOLINOVÉ
Složení: 100% krupice z tvrdozrnné pšenice. Může obsahovat stopy vajec.
Obsahuje lepek. Minimální trvanlivost do: viz boční strana obalu.
Skladujte v suchu.
Vyrobeno v Itálii pro: PANZANI, 4 rue Boileau,
69006 Lyon, Francie

Název: Těstoviny, bezvaječné, sušené - Kolínka



Macaroni bezvaječné sušené.
Složení: pšeničná mouka.
Informace pro alergiky:
Alergeny, včetně obilovin obsahujících lepek, jsou ve složení vyznačeny **tučně**.
Návod k přípravě
Není vhodné pro přípravu v mikrovlnné troubě.
V hrnci **9–11 minut**
Těstoviny (75 g/osoba) přidejte do velkého hrnce s vroucí, mírně osolenou vodou (1 l vody/100 g těstovin), zamíchejte a přiveďte k varu. Přidejte lžičku oleje. Vařte po dobu 9–11 minut. Důkladně scedte, propláchněte a ihned podávejte jako součást vašeho oblíbeného pokrmu.
Každý spotřebič je jiný, toto jsou pouze orientační pokyny. Před podáváním zkontrolujte, zda jsou těstoviny dostatečně uvařené.
Skladujte v suchu.
Vyrobeno v České republice. Prodávající: Tesco Stores ČR a.s., Vrsovická 1527/68b, 100 00 Praha 10.
Najlepšie spožyc przed/nr partii/Minimální trvanlivost do/č. šarže/Minőségét megőrzi (nap, hónap, év), tételazonosság/Minimálna trvanlivost do/č. šarže:

Název: Těstoviny, ostatní, sušené – Kukuřičné těstoviny



Název: Těstoviny, celozrnné, sušené – Žitné celozrnné těstoviny Bio



8.2.3 Pekařské výrobky

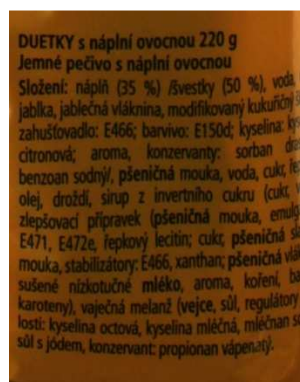
Kromě údajů uvedených v zákoně a zvláštním předpise¹⁾ jsou tyto další požadavky na označování

- pekařské výrobky se označí názvem druhu a skupiny, s výjimkou jemného pečiva a trvanlivého pečiva, druh běžné pečivo lze označit názvem "pečivo",
- u trvanlivého pečiva se označí skupina,
- jemné pečivo a trvanlivé pečivo se musí označit druhem náplně a polevy v případě plněných nebo potahovaných výrobků,
- název "staročeský chléb" nebo "tradiční chléb" lze využít pouze pro chléb, který je kypřen vitálním žitným kvasem, s minimálním obsahem 70 % výše vymleté žitné mouky vztaheno na celkové množství mlýnských výrobků,

- e) název "selský chléb" lze použít pro chléb s charakteristickými velkými i nepravidelnými póry, tvarovaný do kulatého bochníku o hmotnosti nejméně 2 kg, s obsahem nejméně 60 % žitné mouky vztaheno na celkové množství mlýnských výrobků,
- f) přívlastkem "trvanlivý" lze označit chléb, jehož trvanlivost musí být nejméně 21 dní,
- g) běžným pečivem mléčným lze označit běžné pečivo, které obsahuje mléko v množství odpovídajícím nejméně 1,7 % mléčné sušiny vztaheno na celkovou hmotnost mlýnských výrobků,
- h) výrobky lze označit názvem
- i) máslové, je-li tukem použitým do těsta výhradně máslo,
- j) vaječné, obsahují-li nejméně 180 g celých vajec nebo 64 g žloutků na 1 kg mlýnských výrobků,
- k) kakaové, obsahují-li nejméně 2,5 % hmotnostních kakaa,
- l) použité skupiny suchých skořápkových plodů, obsahují-li nejméně 25 g jader těchto suchých skořápkových plodů na 1 kg hmoty,
- m) jemné pečivo lze označit dále slovy vyjadřujícími recepturní nebo technologické zpracování, jako je "z listového těsta", "z kynutého listového těsta", "smažené", "z taženého těsta", "z litých hmot", "ze šlehaných hmot", "ze třených hmot", "z křehkých tukových těst", "z jádrových hmot", "čajové pečivo", "ovocný chlebiček", "slané nebo sýrové pečivo",
- n) u nebaleného pekařského výrobku, který byl v hotovém stavu zmrazen a spotřebiteli je nabízen v rozmrazeném stavu, se tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu výrobku údaj „rozmrazeno“,
- o) u nebaleného pekařského výrobku, který byl dokončen ze zmrazeného polotovaru, se tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu výrobku údaj „ze zmrazeného polotovaru“.

8.2.3.1 Fotografie vybraných pekařských výrobků

Název: Pekařský výrobek, Jemné pečivo – Duetky s náplní se švestkami



Název: Pekařský výrobek, trvanlivé pečivo, oplatky – Kolonáda tradiční oplatky



ČZ Oplatky s lískooříškovo-čokoládovou náplní (71 %). Složení: pšeničná mouka, cukr, rostlinné tuky a olej (palmový, palmojadrový, řepkový), plně ztužený rostlinný tuk (palmojadrový), kakaový prášek se sníženým obsahem tuku, sušená syrovátka (z mléka), lískooříšková pasta 4,4 %, čokoláda v prášku 3,9 % (cukr, kakaový prášek), sójová mouka, kypřicí látka (E 500), emulgátor (sójový lecitin), jedlá sůl. **Může obsahovat vejce.**

Název: Pekařský výrobek, trvanlivé pečivo, perník- Ice Gingerbread



Perník s medem (2 %), s cukrovou polevou. Složení: pšeničná mouka, ovozo-fruitózový sirup, cukrová poleva (20 %) (cukr, pitná voda, bramborový škrob), cukr, med (2 %), koření směs (0,8 %) (pšeničná mouka, skořice, kakao se sníženým obsahem tuku, pepř, zázvor, koriandr, hřebíček), slunečnicový olej, kypřicí látka (uhličitan amonný, uhličitan sodný), barvivo: amoniakový karamel, jedlá sůl. Výrobek může obsahovat stopy arašídů, jiných skořápkových plodů, mléka, vaječného bílku, sóji a mléka. Skladujte a uchovávejte v suchu, chráňte před světlem. Po otevření spotřebujte do 3 dnů. Prodávající: Kaufland Česká republika, Bělohorská 203, 169 00 Praha 6, Česká republika. Vyrobeno v Polsku

Název: Pekařský výrobek, trvanlivé pečivo, trvanlivé tyčinky - Bohemia slané tyčinky



Bohemia
Trvanlivé Slané Tyčinky
Složení: PŠENIČNÁ mouka, sůl (5,5 %), palmový olej, regulátor kyselosti (hydroxid sodný), PŠENIČNÁ sladová mouka, emulgátor mono- a diglyceridy mastných kyselin).
Může obsahovat stopy SEZAMU.
Toto balení obsahuje 1-2 porce.
Jedna porce = 30 g.

Výběr hodnot	na 100 g	na 30 g	%* (30 g)
Energetická hodnota	1507 kJ / 368 kcal	464 kJ / 110 kcal	5 %
Sůl	3,5 g	1,1 g	2 %
* z toho nasycené mastné kyseliny	1,8 g	0,5 g	3 %
Sacharidy	71 g	21 g	8 %
* z toho cukry	1,1 g	0,3 g	<1 %
Bílkoviny	11 g	3,3 g	7 %
Sůl	6,9 g	2,1 g	35 %

*Referenční hodnota denního příjmu u dospělého (8400 kJ/2000 kcal)

Název: Pekařský výrobek, trvanlivé pečivo, pufovaný výrobek – Celozrnné chlebičky pšenično - rýžové



Výživové hodnoty ve / v 100g výrobku / Средна хранителна стойност на 100g продукт:	
energetická hodnota / енергийна стойност:	1561 kJ/369 kcal
tuky / мазнини:	1,5 g
-z toho nasycené mast. kyseliny / z toho nasýtené mast. kyseliny / от които наситени мастни киселини:	0,4 g
sacharidy / въглехидрати:	73 g
-z toho cukry / z toho cukor / от които захари:	<1,0 g
vláknina / влакнини:	7,5 g
bílkoviny / белковiny / Беттъвс:	12 g
sůl / сол / сол:	0 g
CELOZRNÉ CHLEBIČKY PŠENIČNO - RÝŽOVÉ / ПШЕНИЧНО-РИЖОВИ ХЛЕБИЧКА	
<p>CZ: Pufovaný výrobek. Složení: pšenice (70%), rýže (30%), emulgátor: sójový lecitín. Informace pro alergiky: Výrobek obsahuje křupy a sýr. Výrobek může obsahovat stopy mléka, arašídů, lískových ořechů, mandle a sezamu. Skladujte v suchu. Hmotnost: 120 g. SK: Pufovaný výrobek. Zloženie: pšenica (70%), ryža (30%), emulgátor: sójový lecitín. Informácia pre alergikov: Výrobok obsahuje krupice a syr. Výrobok môže obsahovať stopy mlieka, arašidy, lieskové orechy, mandle a sezam. Uchovajte na suchom mieste. Hmotnosť: 120 g. BG: набъбнал продукт. Състав: пшеница (70%), ориз (30%), емулгатор: соев лецитин. Алергени: Глутен и сол. Препоръчваме да съдържа следни от мляко, фъстъци, лещици, бадеми и сусам. Да се съхранява на сухо място. Тегло: 120 g.</p>	
<p>Výrobce / Výrobca / Производител: BONAVITA, spol. s r.o. Hlavní 32, 251 63 Klatov-Mělnice, tel. +420 323 665 430-1, fax: +420 323 665 415, e-mail: info@bonavita.cz, info@bonavita.cz U Habrovky 247/71, 140 00, Česká republika / Чехия. www.bonavita.cz, info@bonavita.cz</p>	

Název: Pekařský výrobek, Trvanlivé pečivo, extrudovaný výrobek – Křehké plátky sýrové



Extrudovaný výrobek/výrobek. Skladujte v suchu.
<p>Ⓢ Složení: pšeničná krupice, pšeničná vláknina, ochucující složka (suš. syrovátka, suš. tavený syr 1,4%, extrakt z droždí, jedlá sůl, aroma), cukr, jedlá sůl. Minimální trvanlivost do: viz datum na boční straně.</p>
<p>Ⓢ Zloženie: pšeničná krupica, pšeničná vláknina, ochucujúca zložka (suš. srvátka, suš. tavený syr 1,4%, extrakt z droždia, jedlá soľ, aroma), cukor, jedlá soľ. Minimálna trvanlivosť do: viď dátum na bočnej strane.</p>
<p>Výrobce/Výrobca: Michelské pekárny Premium s.r.o., Pekárenská 1151/10, 141 00 Praha 4, ČR. www.pekarny-michle.cz e-mail: info@pekarny-michle.cz</p>

8.2.4 Cukrářské výrobky a těsta

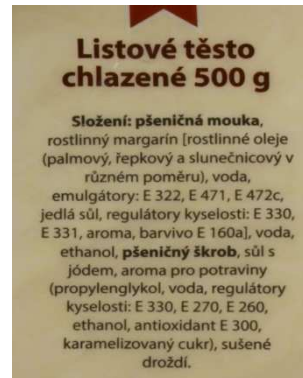
Kromě údajů uvedených v zákoně a zvláštním předpise jsou tyto další požadavky na označování

- cukrářské výrobky se označují datem použitelnosti,
- plněné cukrářské výrobky se označí názvem druhu a skupiny,
- náplň lze označit názvem:
 - kakaová, obsahuje-li nejméně 2,5 hmotnostních procent kakaá,
 - čokoládová, obsahuje-li nejméně 5,0 hmotnostních procent čokolády,
 - suchých skořápkových plodů, obsahuje-li nejméně 25 g jader těchto suchých skořápkových plodů v 1 kg krému nebo cukrářské hmoty,
- pokud jsou náplně ochuceny pouze látkou určenou k aromatizaci, označují se "s příchutí",
- náplň označená jako máslová musí obsahovat v receptuře výhradně máslo,
- u cukrářských výrobků obsahujících alkohol se přítomnost alkoholu označí,

- g) těsta ostatní lze označit přívlastkem vyjadřujícím recepturní či technologické zpracování, např. kynuté listové, tažené, třené, křehké tukové, jádrové, slané a sýrové,
- h) u nebaleného cukrářského výrobku, který byl v hotovém stavu zmrazen a spotřebiteli je nabízen k prodeji v rozmrazeném stavu, se tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu výrobku údaj „rozmrazeno“.

8.2.4.1 Fotografie vybraných druhů těst

Název: Pekařský výrobek, Těsto, linecké – Listové těsto chlazené



9 Nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovina, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí

9.1 Definice

Pro účely této vyhlášky se rozumí:

- nealkoholickým nápojem – nápoj obsahující nejvýše 0,5 % objemových etanolu (měřeno při teplotě 20 st. C), vyrobený zejména z pitné vody, pramenité vody, přírodní minerální vody, nebo kojenecké vody, ovocné, zeleninové, rostlinné nebo živočišné suroviny, přírodních sladidel, sladidel, medu a dalších látek, a popřípadě sycený oxidem uhličitým,
- koncentrátem k přípravě nealkoholických nápojů – výrobek obsahující, po úpravě naředěním ke konečné spotřebě ve výrobcem doporučeném poměru, nejvýše 0,5 % objemových etanolu (měřeno při teplotě 20 st. C) a suroviny uvedené pod písmenem a),
- nápojovým koncentrátem – zahuštěná směs jednotlivých surovin používaných k výrobě nealkoholických nápojů, určená k přípravě nápojů ředěním,
- ovocnou nebo zeleninovou šťávou – zkvasitelný, ale nezkvašený výrobek získaný z jedlých částí zralého a zdravého, čerstvého, chlazeného nebo zmraženého 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 získané vhodnými fyzikálními způsoby ze stejného druhu ovoce nebo zeleniny mohou být do šťávy vráceny; rajčata se pro účely této vyhlášky považují za ovoce,
- ovocnou šťávou z citrusových plodů – šťáva získaná z endokarpu jejich vnitřní části; limetková šťáva však může být získávána z celého plodu,
- ovocnou nebo zeleninovou šťávou z koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy (ovocnou nebo zeleninovou šťávou z koncentrátu) – výrobek získaný z koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy opětovným doplněním takového podílu pitné vody, jaký byl odstraněn při koncentraci šťávy; aroma, dužnina a buňky získané vhodnými fyzikálními prostředky ze stejného druhu ovoce nebo zeleniny mohou být do šťávy vráceny,
- nápoj v prášku – směs jednotlivých surovin uvedených pod písmenem a) ve formě prášku, granulí nebo komprimátů, určená k přípravě nealkoholických nápojů rozpuštěním,
- 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 %; aroma, dužnina a buňky získané vhodnými fyzikálními prostředky ze stejného druhu ovoce nebo zeleniny mohou být do koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy vráceny,
- sušenou ovocnou nebo zeleninovou šťávou (ovocnou nebo zeleninovou šťávou v prášku, dehydratovanou ovocnou nebo zeleninovou šťávou) – výrobek získaný z ovocné nebo zeleninové šťávy jednoho nebo více druhů ovoce nebo zeleniny fyzikálním odstraněním téměř veškerého obsahu vody,
- nektarem – nezakvašený, ale zkvasitelný výrobek získaný v souladu s přílohou č. 1 tabulkou 1 přidavkem pitné vody a popřípadě též cukrů nebo medu 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 zeleninové dřeni, ke koncentrované ovocné nebo zeleninové dřeni, k ovocné šťávě

extrahované vodou nebo ke směsi těchto výrobků; aroma, dužnina a buňky získané vhodnými fyzikálními prostředky ze stejného druhu ovoce nebo zeleniny mohou být do šťávy vráceny; aniž je dotčeno nařízení o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin, při výrobě ovocných nektarů bez přídavku cukrů nebo se sníženou energetickou hodnotou mohou být cukry zcela nebo zčásti nahrazeny náhradními sladidly podle nařízení o potravinářských přídatných látkách,

- ovocnou šťávou extrahovanou vodou – výrobek získaný difúzí pomocí vody z celého dužnatého ovoce, z něž nelze šťávu odstranit žádnými fyzikálními prostředky, nebo z celého dehydratovaného ovoce,
- ovocným nebo zeleninovým nápojem – ochucený nealkoholický nápoj, vyrobený z ovocných nebo zeleninových šťáv nebo jejich koncentrátů a surovin uvedených pod písmenem a),
- limonádou – ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě, zpravidla sycený oxidem uhličitým,
- minerální vodou ochucenou – ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z přírodní minerální vody, nápojových koncentrátů, nebo surovin k jejich přípravě, zpravidla s původním obsahem oxidu uhličitého,
- pramenitou vodou ochucenou – ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pramenité vody, nápojových koncentrátů, nebo surovin k jejich přípravě, zpravidla sycený oxidem uhličitým,
- sodovou vodou – nápoj vyrobený z pitné vody a oxidu uhličitého, u kterého obsah oxidu uhličitého činí nejméně 4 g/l,
- 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.
- ovocným vínem nápoj vyrobený alkoholovým kvašením šťávy z ovoce, s výjimkou hroznů révy vinné, kterou je možno před kvašením upravit přídavkem vody a cukru,
- sladovým vínem nápoj vyrobený alkoholovým kvašením sladových výluhů pomocí sulfitových kvasinek,
- medovinou nápoj vyrobený alkoholovým kvašením včelího medu rozředěného ve vodě,
- 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,
- 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,
- 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 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,
- ovocným vínem stolním ovocné víno, které nebylo po prokvašení přislazeno,
- ovocným vínem polosladkým ovocné víno, doslazené přidáním cukru na hodnotu stanovenou v příloze č. 3, tabulce 2,
- ovocným vínem dezertním – ovocné víno s přidáním cukru a lihu podle § 16 písm. a) na hodnoty stanovené v příloze č. 3, tabulce 2,

- ovocným vínem dezertním kořeněným ovocné dezertní víno s přidáním koření nebo výluhů vyrobených z tohoto koření,
- ovocným vínem perlivým ovocné víno sycené oxidem uhličitým na nejméně 0,1 MPa, popřípadě doslazené,
- perry – nápoj vyrobený úplným nebo částečným alkoholovým kvašením čerstvé nebo koncentrované hruškové šťávy nebo sušené hruškové šťávy, ke které byla přidány voda, nebo jejich směsi; přísávek vody, cukru a nejvýše 25 % objemových jablečné šťávy, a to před i po kvašení, aromatizace přírodními aromatickými látkami z ovoce a přísávek 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,
- pivem pěnivý nápoj vyrobený zkvašením mladiny připravené ze sladu, vody, neupraveného chmele, upraveného chmele nebo chmelových produktů, který vedle kvasným procesem vzniklého alkoholu (etylalkoholu) 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 přísávkem lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů,
- sladkem 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,
- pivem spodně kvašeným pivo vyrobené za použití pivovarských kvasinek spodního kvašení,
- pivem svrchně kvašeným pivo vyrobené za použití pivovarských kvasinek svrchního kvašení a případně i spontánní mikroflóry mléčných nebo octových bakterií,
- světlým pivem pivo vyrobené převážně ze světlých sladů,
- tmavým a polotmavým pivem pivo vyrobené z tmavých sladů, sladů karamelových, případně barevných sladů ve směsi se světlými slady,
- řezaným pivem pivo vyrobené při stáčení smíšením světlých a tmavých piv,
- stolním pivem pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny do 6 % hmotnostních včetně,
- výčepním pivem pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 7 až 10 % hmotnostních,
- ležákem pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 11 až 12 % hmotnostních,
- pivem speciálním pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 13 % hmotnostních a vyšším,
- porterem tmavé pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 18 % hmotnostních a vyšším,
- pivem se sníženým obsahem alkoholu pivo s obsahem alkoholu nejvýše 1,2 % objemových (1,0 % hmotnostních),
- nealkoholickým pivem pivo s obsahem alkoholu nejvýše 0,5 % objemových (0,4 % hmotnostních),
- pivem z jiných obilovin pivo vyrobené s podílem extraktu z použitého sladu jiné obiloviny než ječmene nebo pšenice vyšším než jedna třetina hmotnosti extraktu,
- pšeničným pivem pivo vyrobené s podílem extraktu z použitého pšeničného sladu vyšším než jedna třetina hmotnosti celkově dodaného extraktu,
- kvasnicovým pivem pivo vyrobené dodatečným přísávkem čisté kvasničné kultury nebo podílu rozkvašené mladiny do hotového piva,

- pivem ochuceným pivo vyrobené s přídavkem látek určených k aromatizaci, potravních doplňků, potravin nebo surovin s vlastním aromatem, 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,
- sladinou výluh ze sladu získaný za použití pivovarské technologie,
- nápojem na bázi piva kvašený sladový nápoj nebo míchaný nápoj z piva,
- kvašeným sladovým nápojem nápoj vyrobený ze sladinu pivovarskou technologií, popřípadě ochucený,
- míchaným nápojem z piva (Beercooler) nápoj vyrobený smícháním piva s nealkoholickým nápojem nebo s nápojovým koncentrátem pro přípravu nealkoholických nápojů a sodovou vodou,
- konzumním lihem líh upravený přidáním pitné vody na nejvýše 80 % objemových etanolu,
- 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 lihoviny, piva, vína a částečně prokvašeného hroznového moštu – burčáku,
- ostatními alkoholickými nápoji se sníženým obsahem alkoholu nápoje obsahující více než 0,5 % objemových etanolu a nejvýše 1,2 % objemových etanolu,
- 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,
- 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,
- 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,
- názvem „Zlatá voda“ likér s přídavkem lístkového zlata s obsahem etanolu nejméně 38 % objemových,
- kvasným octem okyselující potravina vyrobená výlučně biologickým procesem kysání lihu obohaceného živinami za pomoci octových bakterií,
- kvasným octem lihovým kvasný ocet vyrobený kysáním kvasného lihu pocházejícího ze škrobnatých nebo cukerných surovin,
- kvasným octem vinným kvasný ocet vyrobený kysáním lihu obsaženého v révovém víně, které bylo kysáno společně s ředěným kvasným lihem,
- kvasným octem ovocným kvasný ocet vyrobený kysáním lihu obsaženého v ovocném nebo sladovém víně, které bylo kysáno společně s ředěným kvasným lihem,
- kvasným octem ochuceným kvasný ocet ochucený výtažky z koření nebo bylin, popřípadě bylinami nebo plody rostlin,
- droždím kvasinky *Sacharomyces cerevisiae* Hansen, rasy drožděnské, získané biotechnologickým postupem množení čistých kvasničných kultur vypěstovaných na cukerných substrátech obohacených živinami, stimulanty a pomocnými látkami,
- pekařským droždím čerstvým kvasinky uvedené pod písmenem a) schopné způsobit kynutí těst,
- pekařským droždím sušeným (vitálním, sušeným droždím) kvasinky pod písmenem b) upravené sušením,

- sušeným droždím jedlým kvasinky uvedené pod písmenem a), upravené sušením a neschopné způsobit kynutí těst.

Nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovina, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí se dělí do skupin:

Nealkoholické nápoje:

- ovocná nebo zeleninová šťáva,
- nektar,
- nealkoholický nápoj ochucený s podskupinami: ovocný nebo zeleninový nápoj, limonáda, minerální voda ochucená, pitná voda ochucená, pramenitá voda ochucená,
- sodová voda.

Koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů se dělí do skupin:

- ovocný nebo zeleninový koncentrát,
- nápojový koncentrát s podskupinami: sirupy a nápoje v prášku,
- sušená ovocná nebo zeleninová šťáva.

Ovocná vína, ostatní vína a medovina se dělí na skupiny:

Ovocná vína:

- stolní,
- polosladká,
- dezertní,
- dezertní kořeněná,
- neperlivá.

Ostatní ovocná vína se dělí na skupiny

- sladová,
- bylinná,
- likérová.

Dále jsou obsaženy druhy:

- cidr a perry
- medovina

Pivo je členěno na druhy, skupiny a podskupiny:

Druhem je pivo a nápoj na bázi piva,

Pivo je členěno na skupiny: stolní pivo, výčepní pivo, ležák, speciální pivo, porter, pivo se sníženým obsahem alkoholu, nealkoholické pivo. U piva se nachází i podskupiny: pšeničné pivo, pivo z jiných obilovin, kvasnicové a ochucené pivo.

Nápoje na bázi piva jsou děleny na skupiny: kvašený sladový nápoj a míchaný nápoj z piva.

Konzumní líc, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje členíme na druhy a skupiny:

- konzumní líc,
- lihovina se skupinami: tuzemák, ovocný průtahový destilát – Geist, pálenka – ovocný destilát, borovička kvasná, borovička průtahová, Zlatá voda,
- ostatní alkoholické nápoje,
- ostatní alkoholické nápoje se sníženým obsahem alkoholu.

Ocet kvasný je dělen na skupiny:

- lihový s podskupinou ochucený,
- vinný s podskupinou ochucený,
- ovocný s podskupinou ochucený.

Droždí je děleno na skupiny:

- pekařské s podskupinami: čerstvé a sušené,
- jedlé s podskupinou: sušené.

9.2 Požadavky na označování dle vyhlášky č. 335/1997 Sb.

9.2.1 Nealkoholické nápoje

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin 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 nespĺňuje 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, ovocná šťáva extrahovaná vodou 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,
- 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,

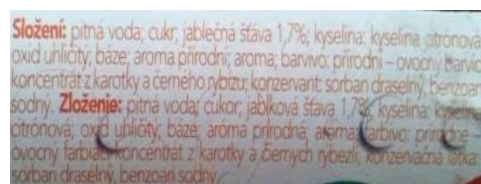
- i) u minerálních vod ochucených se uvede:
 1. údaj, že se jedná o sycený nápoj, jestliže byl nápoj dodatečně dosycen oxidem uhličitým,
 2. lokalita (obec nebo místo), kde se zdroj jímá,
 3. název zdroje,
 4. údaj o analytickém složení udávající charakteristické složky minerální vody, s označením laboratoře,
 5. vyznačení zvýšeného obsahu iontů, u nichž je to pro použitý typ minerální vody požadováno zvláštním právním předpisem,
 6. informace o provedených úpravách podle zvláštního právního předpisu,
- 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 předpisu,
- 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 koncentrované ovocné šťávy neurčené ke konečné spotřebě se uvede údaj o množství přidané citrónové nebo limetkové šťávy a okyselujících látek povolených podle nařízení o potravinářských přídatných látkách; tento údaj se uvede na obalu, etiketě připojené k obalu nebo na průvodním dokladu,
- 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) u ovocné šťávy, ovocné šťávy z koncentráту, koncentrované ovocné šťávy, sušené ovocné šťávy, ovocné šťávy extrahované vodou 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; 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; použití citrónové nebo limetkové šťávy nebo koncentrované citrónové nebo

limetkové šťávy v množství do 3 g/l (vyjádřeno jako bezvodá kyselina citrónová) se nepovažuje za přídavek citrónové nebo limetkové šťávy.

- (2) U minerální vody ochucené a u pramenité vody ochucené
 - a) lze v označení použít doplňující údaje podle zvláštního právního předpisu, pouze pokud odpovídají kritériím stanoveným ve zvláštním právním předpisu,
 - 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) Příпустné záporné hmotnostní a objemové odchylky jsou uvedeny v příloze č. 2a.

8.2.1.1 Fotografie vybraných druhů nealkoholických nápojů

Název: Nealkoholický nápoj, Nealkoholický nápoj ochucený, limonáda – Zon malina

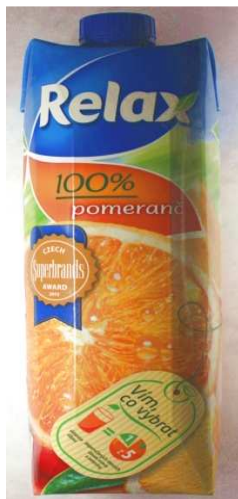


Název: Nealkoholický nápoj, Nektar – Hruška nektar



TOMA HRUŠKOVÝ NEKTAR
Podíl ovocné složky nejméně 50 %.
Složení: voda, hruškové pyré, fruktózo-glukózoový sirup a cukr, kyselina: kyselina citronová, antioxidant: kyselina askorbová. Minimální trvanlivost do: viz vrchní část obalu. Pasterováno, nesyčeno. Skladujte v suchu, chráňte před teplem. Podávejte chlazené. Před otevřením protřepejte. Po otevření uchovávejte v chladu a spotřebujte do 3 dnů. Vyrábí: PEPSICO CZ s.r.o., Kolbenova 50/510, Praha 9, Česká republika. Infolinka: 266 191 444.

Název: Nealkoholický nápoj, ovocná šťáva – Relax pomerančová šťáva



100%ní pomerančová šťáva
vyrobená z pomerančového koncentrátu. Pasterizováno.
Podíl pomerančové šťávy: 100%.
Složení: šťáva z pomerančového koncentrátu (100%).
Minimální trvanlivost do konce: / číslo šarže: viz tisk v horní části balení.
Před otevřením protřepat.
Po otevření uchovávejte v chladničce a spotřebujte do 48 hodin.
BEZ konzervantů, BEZ umělých barviv*

Název: Koncentrát k přípravě nealkoholických nápojů, nápojový koncentrát, nápoj v prášku – Vitacit neperlivý nápoj



Neperlivý nápoj v prášku s příchutí citronu/s příchutí citrona
Složení: cukr, regulátor kyselosti: kyselina citronová, kyselina askorbová, barvivo: kyselina citronová C-301, aroma citronové. Obsahující barviva mohou nepříznivě ovlivňovat činnost a pozornost dětí. **Zloženie:** cukor, kyselina citrónová, kyselina askorbová, farbivo: kyselina citrónová C-301, citrónová aróma. Obsiahnuté farbivá môžu nepriaznivo ovplyvniť činnosť a pozornosť detí.

Název: Nealkoholický nápoj, Nealkoholický nápoj ochucený, ovocný nápoj – Fruktaul

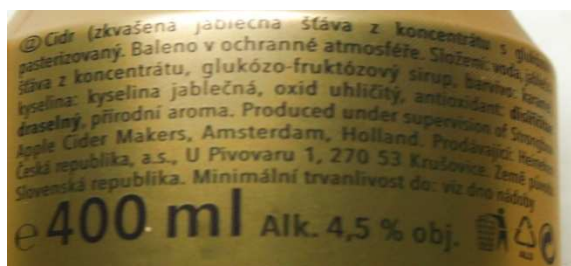


9.2.2 Ovocná vína, ostatní vína a medovina

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin 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 podílu 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 réвовé víno.

9.2.2.1 Fotografie vybraných druhů ovocných vín a medoviny

Název: Cider – Strongbow apple ciders



9.2.3 Pivo a nápoje na bázi piva

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin 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, 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 způsob označování potravin 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.

9.2.3.1 Fotografie vybraných druhů piva

Název: Pivo, výčepní pivo - Velkopopovický kozel světlý



Název: Pivo, ležák – Starobrno, Medium



Název: Pivo, nealkoholické pivo – Birell světlé nealkoholické pivo



Název: Pivo, porter – Porter, tmavé pivo

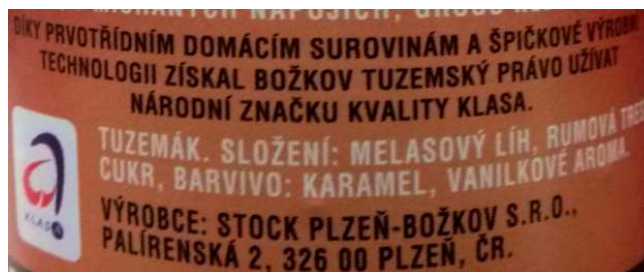


6.2.4 Konzumní líc, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje

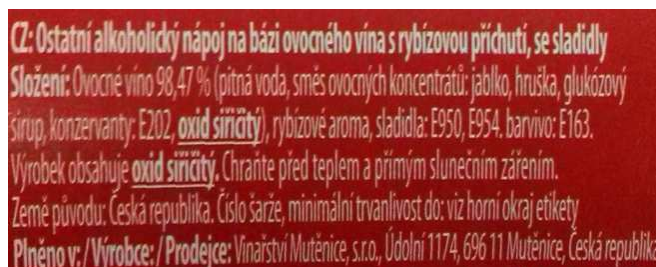
- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně, ve vyhlášce upravující způsob označování potravin a v přímo použitelném předpisu Evropské unie upravujícím lihoviny se na obalu dále označí
 - a) obsah etanolu v procentech objemových vyjádřený číslem s nejvýše jedním desetinným místem; dále následuje symbol „%“ 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 lihoviny na „Geist“, lze označit ve stejném zorném poli jako „ovocný průtahový destilát“.
- (4) Lihovinu, která splňuje požadavky přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího lihoviny 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 lihoviny 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 lihoviny, nelze používat názvy lihovin, u kterých jsou v této vyhlášce nebo v přímo použitelném předpisu Evropské unie upravujícím lihoviny uvedeny požadavky na složení, smyslové nebo jiné požadavky, pro jiné výrobky, které těmto požadavkům neodpovídají, a to v jakékoli odvozené podobě, včetně zdvořilých a různých přívlasků, 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.

Název: Lihovina, tuzemák – Božkov original



Název: Ostatní alkoholický nápoj - Gajdošovo



6.2.5 Kvasný ocet

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin 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 na obalu, je nejvýše 0,2 %.

6.2.5.1 Fotografie vybraného kvasného octa

Název: Ocet kvasný, vinný – Ocet vinný kvasný bílý, 6 % kyselost



Ocet vinný kvasný bílý, 6% kyselost
Složení: Ocet vinný kvasný bílý, antioxidant: E 224 (Sulfit).
Prodávající: KAND s.r.o., Opočenská 431, 518 01 Dobruška,
Česká republika. Země původu: Rakousko.
Minimální trvanlivost: záruka neomezena.

Výživové hodnoty na 100 ml výrobku		
Energetická hodnota: 95 kJ/22 kcal		
Tuky: 0 g	Sacharidy: 0 g	Bílkoviny: 0 g
z toho nasyc. kys.: 0 g	z toho cukry: 0 g	Sůl 0 g

6.2.6 Droždí

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin se dále uvede
 - a) název druhu a skupiny,
 - b) datum použitelnosti.
- (2) Přípustná záporná hmotnostní odchylka balení je -5 %.

6.2.6.1 Fotografie vybraných druhů droždí

Název: Droždí pekařské čerstvé – Droždí pekařské



Název: Droždí pekařské sušené – Labeta sušené droždí



CZ
**Sušené pekařské droždí
na 500 g mouky**
Obsah odpovídá polovině
kostky čerstvého droždí.
Návod k použití: obsah sáčku
di kladně smícháme s moukou.
Přidáme další přísady dle
receptu a vypracujeme těsto,
které necháme kynout dle
potřeby na teplém místě (cca
30–60 minut).
Složení: pekařské droždí,
emulgátor E 491
Hmotnost: 7 g
**Skladujte v suchu a při te-
plotě do 20°C.**
Výrobce/ Výrobca: LABETA, a. s.,
Dřevní 81, 537 01 Chrudim,
Česká republika.