

4. Příloha č. 1 zní:

„Příloha č. 1 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Tabulka 1
Fyzikální a chemické požadavky na ovocné a zeleninové nektary

Ovocné nebo zeleninové nektary vyrobené z	Minimální obsah šťávy, dřeně nebo jejich směsi (% objemové konečného výrobku)
I. Ovoce s kyselou šťávou nevhodnou k přímé spotřebě*)	
Maracuja (plody mučenky)	25
Quito naranjillo	25
Černý rybíz	25
Bílý rybíz	25
Červený rybíz	25
Angrešt	30
Rakytník	25
Trnky	30
Slívy	30
Švestky	30
Jeřabiny	30
Šípky	40
Višně	35
Třešně	40
Borůvky	40
Bezinky	50
Maliny	40
Meruňky	40
Jahody	40
Ostružiny	40
Brusinky	30
Kdoule	50
Citrony a limety	25
Jiné ovoce této kategorie	25
II. Ovoce s nízkým obsahem kyselin nebo s vysokým podílem dřeně či aromatických látek, se šťávou nevhodnou k přímé spotřebě	
Mango	25
Banány	25
Guava	25
Papája	25
Liči	25
Azerola (neapolské mišpule)	25
Plod láhevniku (<i>Annona muricata</i> , anona ostnitá)	25
Plod láhevniku (<i>Annona reticulata</i> , anona síťovaná)	25
Cukrová jablka (<i>Annona cheimola</i> , anona čerimoja)	25
Granátová jablka	25
Plody akašu (<i>Anacardium occidentale</i> , ledvinovník západní)	25
Španělské švestky (mombín)	25
Umbu	25
Jiné ovoce této kategorie	25
III. Ovoce nebo zelenina se šťávou vhodnou k přímé spotřebě	
Jablka	50
Hrušky	50
Broskve	50
Citrusové plody s výjimkou citronů a limet	50
Ananas	50
Jiné ovoce nebo zelenina této kategorie	50

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

Tabulka 2**Fyzikální a chemické požadavky na ovocné a zeleninové šťávy**

Ovocná nebo zeleninová šťáva	Minimální obsah rozpustné sušiny šťávy (% refrakt. sušiny)	Minimální relativní hustota šťávy	Minimální obsah rozpustné sušiny šťávy z koncentrátu (% refrakt. sušiny)	Minimální relativní hustota šťávy z koncentrátu
Jablečná	10,0	1,040	11,2	1,045
Pomerančová	10,0	1,040	11,2	1,045
Grapefruitová	9,5	1,038	10,0	1,040
Hroznová	13,5	1,055	15,9	1,065
Ananasová	11,2	1,045	12,8	1,052
Citronová	7,0	1,028	8,0	1,032
Z plodů mučenky (passionfruit)	12,4	1,050	13,5	1,055
Hrušková	11,0	1,044	11,9	1,048
Meruňková	10,2	1,041	11,2	1,045
Rajčatová	4,2	1,016	5,0	1,019
Z černého rybízu	10,5	1,042	11,6	1,047
Višňová	12,4	1,050	13,5	1,055
Malinová	6,3	1,025	7,0	1,028
Jahodová	6,3	1,025	7,0	1,028
Broskvová	9,0	1,036	10,0	1,040
Mangová	14,0	1,057	15,0	1,061
Quavová	8,5	1,034	9,5	1,038
Banánová	20,0	1,083	21,0	1,088“.

5. Příloha č. 2 zní:

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

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

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

6. Za přílohu č. 2 se vkládá příloha č. 2a, která zní:

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

Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky

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

7. V příloze č. 4 se slova „ostatní vína“ nahrazují slovy „ostatní ovocná vína“ a řádek „vinný nápoj“ se zrušuje.

2. Označování potravin podle dosavadních právních předpisů lze používat nejpozději do 31. prosince 2004.

Čl. II

Přechodná ustanovení

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

Čl. III

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 12. července 2004.

Ministr:

Ing. Palas v. r.

Požadavky na jakost ovocných vín, ostatních vín a medoviny

Tabulka 1

Smyslové požadavky

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

14. V příloze č. 3 tabulka 2 zní:

**„Tabulka 2
Chemické požadavky**

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

Tabulka 3

Množství ovocné šťávy v ovocných vínech z jednoho druhu ovoce

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

15. Příloha č. 4 zní:

„Příloha č. 4 k vyhlášce č. 335/199

Členění na druhy a skupiny

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

Fyzikální a chemické požadavky na jakost piva ¹⁾

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

Poznámka:

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

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

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

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

17. Příloha č. 6 zní:

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

Smyslové požadavky na jakost piva

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

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

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

Nejvyšší přípustná záporná objemová odchylka od jmenovitého objemu

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

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Ocet kvasný	lihový	ochucený.
	vinný	
	ovocný	

Smyslové a chemické požadavky na jakost

Tabulka 1

Smyslové požadavky

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

Tabulka 2

Chemické požadavky

ocet	kyselost jako kyselina octová v % nejvýše	extrakt v % nejméně
kvasný lihový a kvasný ochucený	10	-
kvasný vinný a ovocný a kvasný nebo ovocný ochucený	10	0,1

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Droždí	pekařské	čerstvé
		sušené
	jedlé	sušené

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost

Tabulka 1

Smyslové požadavky

droždí	barva	vzhled	vůně a chuť
pekařské čerstvé	světlešedá až světlehnědá	bez povlaku a jednotlivých kolonií plísní	čistá, bez známek rozkladu
pekařské sušené	světlešedá až světlehnědá	suché granule	čistá, bez známek rozkladu
sušené jedlé	světlehnědá	drobné lupínky až prach	čistá, bez známek rozkladu

Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky

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