

# SBÍRKA ZÁKONŮ ČESKÉ REPUBLIKY

Profil aktualizovaného znění:

Titul původního předpisu:

Vyhláška, 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 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

Citace pův. předpisu: [335/1997 Sb.](#)

Částka: 111/1997 Sb.

Datum přijetí: 12. prosince 1997

Rozeslána dne: 31. prosince 1997

Datum účinnosti: 31. prosince 1997

Změny a doplňky předpisu:

provedené	číslo	s účinností dnem	Úplně znění
vyhláškou	<a href="#">45/2000 Sb.</a>	<a href="#">1. dubna 2000<sup>*)</sup></a>	
vyhláškou	<a href="#">57/2003 Sb.</a>	<a href="#">1. března 2003</a>	
vyhláškou	<a href="#">57/2003 Sb.</a>	<a href="#">1. ledna 2004</a>	
vyhláškou	<a href="#">289/2004 Sb.</a>	12. července 2004	

\*)

viz Čl. III vyhlášky č. 45/2000 Sb. na konci textu.

Text aktualizovaného znění předpisu:  
(Poslední změny vyznačeny podtržením)

## VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

kteřou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro 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

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

### ODDÍL 1

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

##### § 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

a)

nealkoholickým nápojem - nápoj obsahující nejvýše 0,5 % objemových ethanolu (měřeno při teplotě 20 °C), vyrobený zejména z pitné vody, pramenité vody, přírodní minerální vody, nebo kojenecké vody,<sup>1)</sup> ovocné, zeleninové, rostlinné nebo živočišné suroviny, přírodních sladidel,<sup>1c)</sup> sladidel,<sup>2b)</sup> medu a dalších látek, a popřípadě syčený oxidem uhličitým,

b)

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

c)

nápojovým koncentrátem - zahuštěná směs jednotlivých surovin používaných k výrobě nealkoholických nápojů, určená k přípravě nápojů ředěním,

d)

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

e)

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

- f) ovocnou nebo zeleninovou šťávou z koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy (ovocnou nebo zeleninovou šťávou z koncentrátu) - šťáva získaná z koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy opětovným doplněním podílu vody, která byla odstraněna při koncentraci šťávy a obnovením aroma pomocí těkavých složek, které byly zachyceny v průběhu koncentrace příslušné ovocné nebo zeleninové šťávy, popřípadě opětovným doplněním ztracené dužniny a buněk zachycených při výrobě ovocné šťávy stejného druhu; ovocná nebo zeleninová šťáva z koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy musí vykazovat přinejmenším rovnocenné organoleptické a analytické vlastnosti odpovídající průměrným hodnotám šťávy získané z téhož druhu ovoce nebo zeleniny podle písmene d),
- g) nízkoenergetickým nápojovým koncentrátem - nápojový koncentrát obsahující sladidla a vykazující po úpravě naředěním ke konečné spotřebě ve výrobcem doporučeném poměru snížení využitelné energie nejméně o jednu třetinu oproti nápoji, v němž nebyla sladidla použita,
- h) nápojem v prášku - směs jednotlivých surovin uvedených pod písmenem a) ve formě prášku, granulí nebo komprimátů, určená k přípravě nealkoholických nápojů rozpuštěním,
- i) 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 %,
- l) sušenou ovocnou nebo zeleninovou šťávou (ovocnou nebo zeleninovou šťávou v prášku) - výrobek získaný z ovocné nebo zeleninové šťávy jednoho nebo více druhů ovoce nebo zeleniny fyzikálním odstraněním téměř veškerého obsahu vody,
- k) nektarem - nezksvašený, ale zkvasitelný výrobek získaný přidavkem pitné vody a popřípadě též přírodních sladidel, sladidel, medu, nebo jejich směsí k ovocné nebo zeleninové šťávě, ovocné nebo zeleninové šťávě z koncentrátu, koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávě, sušené ovocné nebo zeleninové šťávě, k ovocné dřeni nebo ke směsi těchto výrobků v souladu s přílohou č. 1,
- l) ovocným nebo zeleninovým nápojem - ochucený nealkoholický nápoj, vyrobený z ovocných nebo zeleninových šťáv nebo jejich koncentrátů a surovin uvedených pod písmenem a),
- m) limonádou - ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě, zpravidla sycený oxidem uhličitým,
- n) minerální vodou ochucenou - ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z přírodní minerální vody, nápojových koncentrátů, nebo surovin k jejich přípravě, zpravidla s původním obsahem oxidu uhličitého,
- o) pramenitou vodou ochucenou - ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pramenité vody, nápojových koncentrátů, nebo surovin k jejich přípravě, zpravidla sycený oxidem uhličitým,
- p) sodovou vodou - nápoj vyrobený z pitné vody a oxidu uhličitého, u kterého obsah oxidu uhličitého činí nejméně 4 g/l,
- q) pitnou vodou ochucenou - ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody, obsahující pouze přídavek látek určených k aromatizaci, popřípadě též obohacený potravním doplňkem, zpravidla sycený oxidem uhličitým,

## § 2

### Členění na skupiny a podskupiny

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

## § 3

### Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise<sup>1a)</sup> se stanoví tyto další požadavky na označování:

- a) nealkoholický nápoj a koncentrát k přípravě nealkoholických nápojů, s výjimkou nápojového koncentrátu, 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 potravinu nespĺňuje požadavky stanovené na podskupinu, označí se názvem skupiny,
- c) pochází-li ovocná nebo zeleninová šťáva, ovocná nebo zeleninová šťáva z koncentrátu, koncentrovaná ovocná nebo zeleninová šťáva, sušená ovocná nebo zeleninová šťáva,

koncentrát k přípravě nealkoholických nápojů nebo nealkoholický nápoj ze šťávy jednoho druhu ovoce nebo zeleniny, nahradí se v označení slovo ovocná nebo zeleninová názvem použitého druhu ovoce nebo zeleniny.

d)

nealkoholický nápoj a koncentrát k přípravě nealkoholických nápojů se označí údajem o využitelné energii, 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 nesycenou limonádu, nesycenou minerální vodu ochucenou, nesycenou pramenitou vodu ochucenou, nebo nesycenou pitnou vodu ochucenou,

g)

u nektaru, nápojového koncentrátu nebo ostatních nealkoholických nápojů označených jako ovocné nebo zeleninové, nebo označených druhem ovoce nebo zeleniny a u nealkoholických nápojů s přidavkem ovocné nebo zeleninové šťávy se uvede údaj v procentech hmotnostních o podílu ovocné nebo zeleninové složky (šťávy, protlaku nebo jejich směsi) v nápoji určeném ke konečné spotřebě, a to slovy "obsah ovocné (zeleninové) složky nejméně ... %" nebo "podíl ovocné (zeleninové) složky nejméně ... %", která se uvedou ve stejném zorném poli jako název výrobku; to neplatí pro ovocné nebo zeleninové šťávy, ovocné nebo zeleninové šťávy z koncentrátu, koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy, sušené ovocné nebo zeleninové šťávy,

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.

lokality (obec nebo místo), kde se zdroj jímá,

3.

název zdroje a hodnocení podle celkové mineralizace (obsahu rozpuštěných pevných látek) podle zvláštního právního předpisu,<sup>1b)</sup>

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,<sup>1)</sup>

6.

informace o provedených úpravách podle zvláštního právního předpisu,<sup>1)</sup>

j)

u pramenitých vod ochucených se uvede

1.

údaj, že se jedná o sycený nápoj, jestliže byl nápoj dodatečně dosycen oxidem uhličitým,

2.

lokality (obec nebo místo), kde se zdroj jímá, a název zdroje,

3.

informace o provedených úpravách podle zvláštního právního předpisu,<sup>1)</sup>

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 přidavkem ovocné nebo zeleninové šťávy nebo pouze jako nápojový koncentrát či ochucený nealkoholický nápoj,

o)

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

p)

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

- q) ovocná nebo zeleninová šťáva nebo nektar, vyrobené plně nebo částečně z ovocného nebo zeleninového koncentráту, musí ve svém označení mít uvedený údaj o tom, že k výrobě byl zcela nebo zčásti použit koncentrát, a to slovy "vyrobeno z koncentráту" nebo "vyrobeno částečně z koncentráту" uvedenými v blízkosti názvu výrobku a doplněný názvem druhu použitého ovoce nebo zeleniny,
- r) přídavek dužniny nebo buněk k ovocné nebo zeleninové šťávě se uvede na obalu,
- s) u koncentrované ovocné šťávy neurčené ke konečné spotřebě se uvede údaj o množství přidaných přírodních sladidel nebo přidané citrónové šťávy a okyselujících látek; tento údaj se uvede na obalu, etiketě umístěné na obalu, nebo v průvodní dokumentaci,
- t) u ovocné šťávy, ovocné šťávy z koncentráту, koncentrované ovocné šťávy, sušené ovocné šťávy a ovocného nektaru, vyráběných ze dvou nebo více druhů ovoce, se uvede u názvu výrobku seznam použitých druhů ovoce podle použitého množství v sestupném pořadí; použití citrónové šťávy podle § 4a odst. 8 v množství do 3 g/l se nepovažuje za přídavek citrónové šťávy. U výrobků vyráběných ze tří nebo více druhů ovoce lze označení druhů ovoce nahradit slovy "z několika druhů ovoce" nebo jiným označením odpovídajícím významu nebo počtu použitých druhů ovoce,
- u) u nízkenergetického nápojového koncentráту se v označení uvede údaj o obsahu přírodních sladidel a použitých sladidlech.

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

- a) lze v označení použít doplňující údaje podle zvláštního právního předpisu,<sup>1)</sup> pouze pokud odpovídají kritériím stanoveným ve zvláštním právním předpisu,<sup>1)</sup>
- b) může být uveden název lokality (obec nebo místo) jako součást označení pouze za předpokladu, že se jedná o nápoj vyrobený z přírodní minerální vody nebo z pramenité vody pocházející z lokality uvedené v názvu výrobku. Název nesmí být zavádějící nebo klamavý, pokud jde o místo zdroje přírodní minerální vody nebo pramenité vody použité k výrobě.

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

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

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

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

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

## § 4

### **Požadavky na jakost**

- (1) Fyzikální a chemické požadavky na ovocné a zeleninové nektary jsou uvedeny v příloze č. 1 tabulce 1.
- (2) Fyzikální a chemické požadavky na ovocné a zeleninové šťávy jsou uvedeny v příloze č. 1 tabulce 2 a v technických normách.<sup>2)</sup>
- (3) Smyslové požadavky na jakost nealkoholických nápojů a koncentrátů k přípravě nealkoholických nápojů jsou uvedeny v příloze č. 2.
- (4) Minerální voda ochucená a pramenitá voda ochucená musí splňovat chemické požadavky pro balené vody stanovené zvláštním právním předpisem<sup>1)</sup> a mikrobiologické požadavky pro nealkoholický nápoj syčený nebo nesycený stanovené zvláštním právním předpisem.<sup>2a)</sup>
- (5) Pitná voda ochucená musí splňovat požadavky na pitnou vodu podle zvláštního právního předpisu.<sup>2g)</sup>

## § 4a

### **Technologické požadavky**

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

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

- b) přídavek přírodních sladidel, s výjimkou cukru moučka, cukrových homolí a kandysu, pro doslazení, který nesmí překročit množství 150 g/l šťávy, vyjádřeno v sušině,
- c) vitaminů a minerálních látek<sup>2b)</sup>

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

(2) Při výrobě ovocné nebo zeleninové šťávy lze

- a) použít přírodní sladidla, s výjimkou cukru moučka, cukrových homolí a kandysu, a fruktóзовý sirup, u nichž je obsah vody menší než 2 %,
- b) smísit dva nebo více druhů ovocné, zeleninové nebo ovocné a zeleninové šťávy, nebo ovocné, zeleninové nebo ovocné a zeleninové dřeně,
- c) při úpravě šťávy z hroznů provádět odsíření fyzikálními procesy, číření pomocí kaseinu, vaječného bílku a jiných živočišných proteinů; množství oxidu siřičitého a jeho sloučenin ve šťávě prodávané nebo dodávané spotřebiteli nesmí být vyšší než 10 mg/l šťávy,
- d) provádět obvyklé fyzikální postupy nebo úpravy,
- e) přidávat dužninu a buňky z ovocné šťávy zachycené v průběhu zpracování této šťávy,
- f) zpracovávat ovoce mechanickými postupy a běžnými fyzikálními postupy, používat enzymy pektolytické, amylytické a proteolytické, chemicky inertní pomocné filtrační látky a srážecí činidla (např. polyvinylpyrolidon, polystyren) a chemicky inertní pomocné adsorpční látky, které jsou schváleny pro styk s potravinami<sup>2f)</sup> a které se používají ke snížení obsahu limonoidů a naringinu v citrusové šťávě, aniž by výrazně ovlivnily obsah limonoidních glykosidů, kyselin, cukrů (včetně oligosacharidů) nebo minerálních látek,
- g) přidávat, s výjimkou přídavných látek uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise<sup>2b)</sup> kyselinu L-askorbovou v množství nezbytném k zajištění antioxidačního účinku.

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

(4) Při výrobě koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy lze

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

(5) Při výrobě sušené ovocné nebo zeleninové šťávy lze

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

(6) Při výrobě ovocného nebo zeleninového nektaru lze

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

(7) Při výrobě rajčatové šťávy je povolen přídavek

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

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

## § 5

### Uvádění do oběhu

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

## **ODDÍL 2**

### **OVOCNÁ VÍNA, OSTATNÍ VÍNA A MEDOVINA**

## § 6

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) ovocným vínem nápoj vyrobený alkoholovým kvašením šťávy z ovoce, s výjimkou hroznů révy vinné, kterou je možno před kvašením upravit přídavkem vody a cukru,
- b) sladovým vínem nápoj vyrobený alkoholovým kvašením sladových výluhů pomocí sulfitových kvasinek,
- c) medovinou nápoj vyrobený alkoholovým kvašením včelího medu rozředěného ve vodě,
- d) bylinným vínem - nápoj vyrobený z cukru zkvašeného s přídavkem vody, nebo vyrobený ze sladového vína, macerací částí bylin nebo dřevin, s výjimkou hroznů révy vinné, nebo přidáním jejich výluhů; úprava přidáním lihu, líhovin nebo jiných alkoholických nápojů není přípustná,
- e) likérovým vínem ovocným - nápoj vyrobený z nekvašené šťávy z ovoce, s výjimkou šťávy z hroznů révy vinné, nebo z nekvašené šťávy z plodů černého bezu s přidáním lihu podle § 16 písm. a) nebo destilátu a cukru,
- f) cidrem - nápoj vyrobený úplným nebo částečným alkoholovým kvašením čerstvé nebo koncentrované jablečné šťávy nebo sušené jablečné šťávy, ke které byla přidána voda, nebo jejich směsí; 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<sup>2b)</sup> jsou možné; přípustné je též přidání čerstvé nebo koncentrované jablečné šťávy po kvašení a upravení obsahu oxidu uhličitého jeho přidáním nebo částečným či úplným odstraněním,
- g) ovocným vínem stolním ovocné víno, které nebylo po prokvašení přislazeno,

- h) ovocným vínem polosladkým ovocné víno, doslažené přidáním cukru na hodnotu stanovenou v příloze č. 3 tabulce 2,
- i) ovocným vínem dezertním - ovocné víno s přidáním cukru a lihu podle § 16 písm. a) na hodnoty stanovené v příloze č. 3 tabulce 2,
- j) ovocným vínem dezertním kořeněným ovocné dezertní víno s přidáním koření nebo výluhů vyrobených z tohoto koření,
- k) ovocným vínem perlivým ovocné víno sycené oxidem uhličitým na nejméně 0,1 MPa, popřípadě doslažené,
- l) perry - nápoj vyrobený úplným nebo částečným alkoholovým kvašením čerstvé nebo koncentrované hruškové šťávy nebo sušené hruškové šťávy, ke které byla přidána voda, nebo jejich směsi; přídavek vody, cukru a nejvýše 25 % objemových jablečné šťávy, a to před i po kvašení, aromatizace přírodními aromatickými látkami z ovoce a přídavek regulátorů kyselosti jsou možné; přípustné je též přidání čerstvé nebo koncentrované hruškové šťávy po kvašení a upravení obsahu oxidu uhličitého jeho přidáním nebo částečným či úplným odstraněním,

## § 7

### Členění na druhy a skupiny

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

## § 8

### Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise<sup>1)</sup> jsou tyto další požadavky na označování

- a) obsah etanolu se uvede v objemových procentech, přičemž absolutní hodnota odchylky obsahu etanolu od údaje uvedeného na obalu smí být nejvýše 1 %,
- b) je-li v názvu ovocného vína použito označení určitého druhu ovoce, že nejméně 95 % hmotnostních podílů ovocné šťávy pochází z uvedeného druhu.

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

(3) Přípustná záporná objemová odchylka od jmenovitého objemu (objemu uvedeného na obalu), měřená při 20 °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 přívlásku smí být používán pouze pro réвовé víno.<sup>2c)</sup>

## § 9

### Požadavky na jakost

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

## § 10

### Technologické požadavky

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

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

## ODDÍL 3

### PIVO A NÁPOJE NA BÁZI PIVA

## § 11

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) pivem pěnivý nápoj vyrobený zkvašením mladiny připravené ze sladu, vody, neupraveného chmele, upraveného chmele nebo chmelových produktů, který vedle kvasným procesem vzniklého alkoholu (ethylalkoholu) a oxidu uhličitého obsahuje i určité množství neprokvašeného extraktu; slad lze do výše jedné třetiny hmotnosti celkového extraktu původní mladiny nahradit extraktem, zejména cukru, obilného škrobu, ječmene, pšenice nebo rýže; u piv ochucených může být obsah alkoholu zvýšen přídavkem lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů,

- b) sladkem obilná zrna ječmene nebo pšenice, u nichž sladováním došlo k enzymatickým přeměnám endospermu a k vytvoření typických chuťových, aromatických látek a barvicích látek,
- c) pivem spodně kvašeným pivo vyrobené za použití kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum* (*carlsbergensis*),
- d) pivem svrchně kvašeným pivo vyrobené za použití kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* subsp. *cerevisiae* a případně i spontánní mikroflóry mléčných nebo octových bakterií,
- e) světlým pivem pivo vyrobené převážně ze světlých sladů,
- f) tmavým a polotmavým pivem pivo vyrobené z tmavých sladů, sladů karamelových, případně barevných sladů ve směsi se světlými slady,
- g) řezaným pivem pivo vyrobené při stáčení smíšením světlých a tmavých piv stejné skupiny,
- h) lehkým pivem pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny do 7 % hmotnostních a s obsahem využitelné energie nejvýše 130 kJ/100 ml,
- i) výčepním pivem pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 8 až 10 % hmotnostních,
- j) ležákem pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 11 až 12 % hmotnostních,
- k) pivem speciálním pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 13 % hmotnostních a vyšším,
- l) porterem tmavé pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 18 % hmotnostních a vyšším,
- m) pivem se sníženým obsahem alkoholu pivo s obsahem alkoholu nejvýše 1,2 % objemových (1,0 % hmotnostních),
- n) nealkoholickým pivem pivo s obsahem alkoholu nejvýše 0,5 % objemových (0,4 % hmotnostních),
- o) pivem se sníženým obsahem cukrů hluboce prokvašené pivo s obsahem zatěžujících sacharidů do 0,75 g/100 ml a bílkovin do 0,4 g/100 ml,
- p) pšeničným pivem pivo vyrobené s podílem extraktu z použitého pšeničného sladu vyšším než jedna třetina hmotnosti celkově dodaného extraktu,
- q) kvasnicovým pivem pivo vyrobené dodatečným přidávkem podílu rozkvašené mladiny do hotového piva v průběhu stáčení,
- r) pivem ochuceným pivo vyrobené s přidávkem látek určených k aromatizaci a potravních doplňků podle zvláštního právního předpisu<sup>2b)</sup> a lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů uvedených v § 16. Obsah alkoholu pocházejícího z lihovin a ostatních alkoholických nápojů přitom nesmí překročit obsah alkoholu v původním pivu,
- s) sladinou výluh ze sladu získaný za použití pivovarské technologie,
- t) nápojem na bázi piva kvašený sladový nápoj nebo míchaný nápoj z piva,
- u) kvašeným sladovým nápojem nápoj vyrobený ze sladiny pivovarskou technologií, popřípadě ochucený,
- v) míchaným nápojem z piva (Beercooler) nápoj vyrobený smícháním piva s nealkoholickým nápojem nebo s nápojovým koncentrátem pro přípravu nealkoholických nápojů a sodovou vodou.



a) pivo,

b) nápoj na bázi piva.

(2) Pivo se člení na tyto skupiny:

a) lehké pivo,

b) výčepní pivo,

c) ležák,

d) speciální pivo,

e) porter,

f) pivo se sníženým obsahem alkoholu,

g) pivo se sníženým obsahem cukrů,

h) pšeničné pivo,

i) kvasnicové pivo,

j) nealkoholické pivo,

k) ochucené pivo.

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

a) kvašený sladový nápoj,

b) míchaný nápoj z piva.

## § 13

### Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise<sup>1)</sup> se u piva dále uvede

a) název druhu a skupiny podle § 12,

b) obsah alkoholu v procentech objemových,

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,<sup>1a)</sup> 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) Lehké pivo a pivo se sníženým obsahem cukru musí být označeno podle zvláštního právního předpisu.<sup>2d)</sup>

(4) Pro účely označování je pivo vyrobené z ječného sladu, neupraveného chmele, upraveného chmele nebo chmelových produktů, s výjimkou isomerizovaných chmelových produktů, a vody, považováno za jednosložkovou potravinu.

(5) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise<sup>1)</sup> se u nápojů na bázi piva dále uvede

- a) název skupiny,
- b) obsah alkoholu v procentech objemových.

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

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

#### § 14

##### Požadavky na jakost

(1) Fyzikální, chemické a smyslové požadavky na jakost piva jsou uvedeny v § 11 písm. h) a o) a v přílohách č. 5 a 6.

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

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

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

#### § 15

##### Uvádění do oběhu

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

#### ODDÍL 4

##### KONZUMNÍ LÍH, LIHOVINY A OSTATNÍ ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

#### § 16

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) lihem - rafinovaný líh kvasný,<sup>3)</sup> odpovídající požadavkům na líh pro výrobu lihovin, stanoveným zvláštním právním předpisem,<sup>3a)</sup>
- b) aromatizací postup, kdy se při výrobě lihoviny nebo ostatního alkoholického nápoje použije jednoho nebo více aromat;<sup>2b)</sup> u lihovin podle § 16 písm. o), p), q), r), t), u), v), w), x), y), z), bb), jj), kk), ll), mm) a pp) je možné použít pouze přírodní aromatické látky<sup>2b)</sup> a aromatické přípravky,<sup>2e)</sup>
- c) zráním - postup, při kterém ve vhodné nádobě probíhají procesy, kterými získá příslušná lihovina nové organoleptické znaky,
- d) barvením - postup, kdy se při výrobě lihoviny použije jednoho nebo více barviv,<sup>2e)</sup>

- e) slazením - postup, kdy se při výrobě lihoviny použije jednoho nebo více sladidel, jako např. bílého cukru, rafinovaného bílého cukru, dextrózy, fruktózy, tekutého invertního cukru, koncentrovaného hroznového cukru, karamelu, medu a jiných cukerných látek, které mají obdobné účinky,
- f) směřováním nebo blendingem - postup, při kterém jsou smíšeny dvě nebo více lihovin stejné podskupiny, které vykazují pouze nepatrné odchylky způsobené jedním nebo více faktory, mezi něž patří výrobní postup, použitá destilační aparatura, doba zrání nebo území výroby; nápoj získaný směřováním patří do stejné podskupiny jako nápoje původní,
- g) řezáním - postup, při kterém je k lihovině nebo jejímu polotovaru přidáván lih podle písmene a), ať už ředěný pitnou vodou, či nikoli,
- h) konzumním lihem - lih, upravený přidáním pitné vody na nejvýše 80 % objemových etanolu,
- i) lihovinami alkoholické nápoje obsahující nejméně 15 % objemových etanolu, s výjimkou vína, piva a nápojů na bázi piva; u vaječného likéru se připouští minimální obsah etanolu 14 % objemových,
- j) ostatními alkoholickými nápoji - nápoje obsahující více než 1,2 % objemových a méně než 15 % objemových etanolu, kromě piva, vína<sup>2c)</sup> a částečně prokvašeného hroznového moštu (burčáku),<sup>2c)</sup>
- k) destiláty - alkoholické nápoje, uvedené v příloze č. 7 jako destiláty, jejichž etanol pochází buď ze zkvašené tekutiny nebo zkvašené zářary, vyrobené z cukerné nebo zcukřené polysacharidické suroviny, anebo, v případech dále stanovených, z vydestilovaného částečně zkvašeného nebo nezkašeného macerátu suroviny v lihu, lihovině nebo destilátu; chuť a zbarvení tohoto destilátu musí pocházet převážně ze zpracovaných surovin,
- l) kategorizovanými lihovinami - lihoviny, které nejsou destiláty podle písmene k), a odpovídají definicím lihovin vyjmenovaných v příloze č. 7, ve skupině kategorizované lihoviny,
- m) ostatními lihovinami - kategorizované lihoviny, které neodpovídají žádné z definic § 16 písm. h), k) a n) až pp), přičemž v jejich označení je přípustný smyšlený název,
- n) míchanými lihovinami - lihoviny vyrobené přidáním jednoho alkoholického nápoje k jednomu nebo více alkoholickým nebo nealkoholickým nápojům,
- o) vinným destilátem - lihovina vyrobená z vína<sup>2c)</sup> nebo alkoholizovaného vína destilací nebo opakovanou destilací na méně než 86 % objemových etanolu; tento destilát je používán k prodeji přímo anebo po určité době zrání,
- p) vínovicí neboli brandy nebo Weinbrand - lihovina vyrobená z vinného destilátu podle písmene o), přičemž je povolen přídavek destilátu z vína<sup>2c)</sup> s obsahem etanolu nižším než 94,8 % objemových nejvýše do 50 % obsahu etanolu v konečném výrobku, a která zrála v dubových nádržích nejméně jeden rok anebo půl roku, jestliže byl obsah dubových nádrží menší než 1 000 litrů,
- q) matolinovicí vinnou - lihovina vyrobená ze zkvašených nevyložených výlísků hroznů révy vinné neboli vinných matolin buď destilací s vodní párou nebo po přidání vody, přičemž do vinných matolin je možno přidat až 25 % vinných kalů; destilace a případná opakovaná destilace směsi matolin a kalů je povolena vždy na méně než 86 % objemových etanolu a množství etanolu pocházejícího z kalů nesmí být vyšší než 35 % celkového množství ethanolu v konečném produktu,
- r) matolinovicí ovocnou - lihovina vyrobená destilací nebo opakovanou destilací ze zkvašených nevyložených výlísků z ovoce neboli ovocných matolin, s výjimkou matolin z hroznů révy vinné, na méně než 86 % objemových etanolu,
- s) mlátovicí - lihovina vyrobená destilací a opakovanou destilací vinných nebo ovocných kvasnicových kalů zbývajících po výrobě révového nebo ovocného vína,
- t) korintskou pálenkou neboli Raisin brandy - lihovina vyrobená z destilátu polotovaru získaného destilací zkvašeného extraktu sušených černých korintských rozinek nebo rozinek "Muscat malaga", která vykazuje aroma a chuť použitých surovin,
- u) rumem - lihovina vyrobená výlučně alkoholickým kvašením a destilací melasy nebo sirobu, vznikajících při výrobě cukru z cukrové třtiny nebo šřávy z cukrové třtiny,
- v) whisky neboli whiskey - destilát vyrobený destilací obilné nebo kukuřičné zářary nebo zářary ze směsi obilí a kukuřice, vzniklé zcukřením zesladovaného nebo nezesladovaného obilí nebo kukuřice nebo jejich směsi, diastazou sladu, s přídavkem nebo bez přídavku přírodních enzymů, a následným kvašením účinkem kvasinek, a který zrál minimálně tři roky v dřevěných sudech o objemu nejvýše 700 litrů,
- w) obilným destilátem - lihovina vyrobená destilací zkvašené zářary vyrobené z obilí a vykazující organoleptické znaky výchozích surovin; může být označena též jako "obilná lihovina" nebo "obilná pálenka",

- x) průtahovým destilátem - lihovina vyrobená z částí rostlin macerací v lihu, lihovině nebo destilátu, popřípadě v jejich směsi a následnou destilací, přičemž charakteristická chuť a zabarvení musí pocházet ze zpracovaných částí rostlin; k úpravě chuti je možno použít pouze přírodní aromatické látky, avšak barvení není možné,
- y) ovocným destilátem - lihovina, jejíž etanol vznikl výhradně destilací zkvašeného ovoce, ovocné dřeně, ovocné šťávy nebo jejich směsi bez přídavku cukru nebo cukernatých látek anebo destilací macerátu částečně zkvašených nebo nezkašených ostružin, jahod, borůvek, malin, trnek, šípků, jeřabin, plodů cesmíny, červeného rybízu, černého rybízu, jeřábu břek nebo černého bezu v lihu nebo lihovině nebo destilátu v poměru 100 kg ovoce na 20 litrů etanolu o 100 % objemových, přičemž směsný ovocný destilát je destilát vyrobený ze směsi dvou nebo více druhů ovoce; za destilát ze švestek neboli slivovici se považuje též destilát vyrobený přidáním, před druhou destilací, nejvýše 30 % objemových lihu<sup>3a)</sup> ke švestkovému destilátu, pokud je zachována charakteristická chuť, vůně a barva, typické pro švestkový destilát,
- z) ovocným průtahovým destilátem (Geist) - lihovina vyrobená z nekvašených jahod, borůvek, malin, trnek, šípků, jeřabin, plodů cesmíny, červeného rybízu, černého rybízu, jeřábu břek nebo černého bezu macerací v lihu v poměru nejméně 5 kg ovoce na 20 litrů etanolu o 100 % objemových a následnou destilací,
- aa) borovičkou průtahovou neboli borovičkovou průtahovou pálenkou - lihovina vyrobená destilací plodů jalovce v lihu zředěném vodou, přičemž výrobek lze přibarvit lihovinovým kulérem; přidání jalovcového oleje není přípustné,
- bb) destilátem z cidru nebo perry - lihovina vyrobená výhradně z cidru nebo perry, uvedených v § 6 písm. f) a l), destilací na méně než 86 % objemových etanolu,
- cc) pивní pálenkou neboli Bierbrand - lihovina vyrobená výhradně přímou destilací čerstvého piva na méně než 86 % objemových etanolu tak, že nese organoleptické znaky pocházející z piva,
- dd) tequilou - lihovina vyrobená v Mexiku destilací a rektifikací záparů připravené z cukerného extraktu hlav modré agáve Tequilana Weber, do něhož může být přidáno nejvýše 49 % hmotnostního cukru, přičemž finální výrobek může obsahovat kulér nebo přírodní dubový extrakt nebo glycerin nebo cukr nebo směs těchto látek v množství do 1 % hmotnostního,
- ee) likérem - lihovina vyrobená z lihu nebo destilátu nebo jedné či více lihovin nebo jejich směsi oslazením a případně přídavkem produktů zemědělského původu, jako jsou vejce, smetana, mléko nebo jiné mléčné výrobky, ovoce, víno<sup>2c)</sup> nebo aromatizované víno, obsahující nejméně 100 g cukru nebo ekvivalentní množství jiných sladidel na jeden litr výrobku s výjimkou likéru z hořce, s hořcem jako jedinou aromatickou látkou, u kterého je obsah cukru nejméně 80 g na 1 litr výrobku, a likéru z třešně, jehož veškerý etanol pochází z třešně, u něhož je obsah cukru nejméně 70 g na litr výrobku; výrobek s obsahem cukru nad 250 g na 1 litr, vyjádřeno v invertním cukru, lze označit jako krém nebo "Crème de", s výjimkou likérů z mléka a mléčných výrobků, u nichž se v označení použije výraz, ze kterého je zřejmé, že bylo při výrobě výrobku použito mléka nebo mléčného výrobku; při výrobě likérů je možno používat přírodně identické aromatické látky s výjimkou likérů vyrobených z plodů ananasu, černého rybízu, třešně, maliny, moruše, borůvky, citrusů, morušky, arktické ostružiny, brusinky (klikva), a s výjimkou likérů z rostlin máty peprné, hořce, anýzu, pelyňku černobílý, úročníku bolhoj,
- ff) akvavitem neboli aquavitem - lihovina vyrobená aromatizací lihu destilátem z lihového výluhu koření nebo rostlin, popřípadě jejich směsi, a to zejména kmínu, fenyklu, kopru nebo anýzu, bez přídavku silic, vykazující zřetelnou chuť kmínu; doplňková aromatizace je možná, přičemž je povoleno použití přírodně identických aromatických látek,
- gg) 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,
- hh) geneverem neboli jeneverem - lihovina vyrobená aromatizací lihu nebo obilného destilátu, případně jejich směsi, bobulemi jalovce; doplňková aromatizace přírodními a přírodně identickými aromatickými látkami je možná; chuť jalovcových bobulí nemusí být u těchto výrobků zřetelná; obsah aldehydů, vyjádřený jako acetaldehyd, smí být nejvýše 0,002 g/l etanolu,
- ii) ginem - lihovina vyrobená aromatizací lihu přírodními nebo přírodně identickými aromatickými látkami nebo jejich kombinací, která se vyznačuje převládající chutí jalovce; jako destilovaný gin lze označit lihovinu s převládající jalovcovou chutí, pokud byla vyrobena na periodických destilačních zařízeních destilací lihu s jalovcovými bobulemi, popřípadě s přidáním jiných rostlin; je povoleno řezání vydestilovaného produktu lihem, pokud množství etanolu v hotovém výrobku pochází nejméně z 50 % z vydestilovaného produktu,
- jj) pastisem - lihovina s anýzem obsahující extrakt ze sladkého dřeva Lékořice lysé (Glycyrrhiza glabra), která má obsah kyseliny glycyrrhizové nejméně 0,05 g a nejvýše 0,5 g na 1 litr výrobku a obsah anetolu v rozmezí 1,5 až 2 g na 1 litr výrobku,
- kk) ouzem - bezbarvá lihovina vyrobená v Řecku z destilátu nebo macerátu aromatizovaných anýzem, případně také fenyklem, masticem ze stromu Pistacia lentiscus Chia nebo jinými aromatickými semeny, rostlinami a plody nebo z jejich směsi směřováním; etanol z destilátu nebo macerátu musí činit nejméně 20 % celkového obsahu etanolu,
- ll) hořcovou pálenkou - lihovina vyrobená z destilátu, který byl získán destilací zkvašených kořenů hořce s přídavkem nebo bez přídavku lihu,
- mm) vodkou - lihovina vyrobená z lihu, u něhož byly fyzikálními metodami selektivně zeslabeny organoleptické znaky použitých surovin a vody, přičemž výrobek mohou být aromatizací propůjčeny zvláštní organoleptické znaky,
- nn) 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,

oo)

hořkou lihovinou - lihovina s převládající hořkou chutí, přičemž k aromatizaci je možno použít přírodní a přírodně identické aromatické látky,

pp)

ovocnou lihovinou - lihovina, která byla vyrobena macerací ovoce v lihu, lihovině nebo destilátu v poměru nejméně 5 kg ovoce na 20 litrů etanolu o 100 % objemových,

qq)

ostatním alkoholickým nápojem se sníženým obsahem alkoholu nápoj obsahující více než 0,5 % objemových etanolu a nejvýše 1,2 % objemových etanolu.

## § 17

### Členění na skupiny a podskupiny

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 7.

## § 18

### Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise<sup>1a)</sup> se na obalu dále označí

a)

konzumní líh a ostatní alkoholické nápoje názvem druhu, lihoviny názvem podskupiny; u destilátů podle § 16 písm. x), y) a z) je možno v názvu podskupiny nahradit slovo destilát slovem pálenka; u destilátů podle § 16 písm. y) a z) je možno v názvu podskupiny slovo ovocný nahradit názvem použitého ovoce; u ovocných destilátů, jejichž alkohol vznikl destilací macerátu částečně zkvašených nebo nezkašených plodů uvedených v § 16 písm. y), se označení doplní o slova "vyrobena destilací ovocného macerátu", která se uvedou na přední straně etikety; u vinného destilátu pocházejícího z oblasti Cognac a Armagnac je možno název podskupiny nahradit názvem příslušné oblasti; u destilátu podle § 16 písm. bb) pocházejícího z oblasti Calvados je možno název podskupiny nahradit názvem této oblasti,

b)

obsah etanolu v procentech objemových vyjádřený číslem s nejméně 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)

názvem "Vaječný líkér", "Advokát", "Advocaat" nebo "Avocat" lihovina, která obsahuje nejméně 140 g vaječných žloutků a nejméně 150 g cukru nebo medu v 1 litru hotového výrobku,

d)

jako líkér s přidavkem vajec lihovina, která obsahuje nejméně 70 g vaječných žloutků v 1 litru hotového výrobku; obsah cukru nebo medu musí být nejméně 150 g/l hotového výrobku,

e)

jako matolinovice ovocná matolinovice, při jejíž výrobě bylo použito směsi matolin dvou nebo více druhů ovoce; v názvu podskupiny se u matolinovice vyrobené z jednoho druhu ovoce nahradí slovo ovocná názvem použitého ovoce,

f)

ovocný průtahový destilát názvem botanického druhu použitého ovoce, pokud tento název není již použit podle písmene a),

g)

ovocný destilát druhem použitého ovoce před slovem destilát nebo pálenka; výrobek může být nazván pouze názvem druhu ovoce, pokud byl vyroben z plodů švestky, mirabelky, slívy, planiky nebo jabloně odrůdy Golden delicious; destilát ze švestek lze označit jako slivovici, třešňový destilát jako třešňovici, meruňkový destilát jako meruňkovici, hruškový destilát jako hruškovici, broskvový destilát jako broskvovici, jablečný destilát jako jablkovici,

h)

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

(2) U směsného ovocného destilátu se název podskupiny nahradí pojmem ovocná pálenka; druhy použitého ovoce je možno uvést na etiketě v sestupném pořadí podle použitého množství.

(3) Výrobek lze označit jako

a)

whisky nebo whiskey směsnou nebo blended whisky (whiskey), pokud se jedná o whisky vyrobenou smísením dvou nebo více polotovarů whisky, které splňují podmínky podle § 16 písm. v); jako sladovou nebo malt whisky (whiskey) je možno označit whisky vyrobenou pouze ze zesladovaného obilí nebo kukuřice,

b)

"Bourbon", pokud se jedná o whisky vyrobenou ve Spojených státech amerických podle příslušných předpisů,

c)

Korn nebo Kornbrand, pokud se jedná o obilný destilát vyrobený v Německu nebo v zemi EU, kde je němčina jedním z úředních jazyků, za předpokladu, že je v určité oblasti vyráběn tradičně, a to zcela bez přídavných látek, destilací nebo opakovanou destilací zkvašené záparý celých zrn pšenice, ječmene, ovsa, žita nebo pohanky se všemi jejich částmi,

- d) obilná brandy, pokud se jedná o obilný destilát destilovaný na méně než 95 % objemových,
- e) "Pacharán", pokud se jedná o ovocnou lihovinu vyrobenou ve Španělsku macerací plodů trnky (*Prunus spinosa*) v minimálním množství 250 g na 1 litr 100 % etanolu,
- f) "Williams", pokud se jedná o ovocný destilát vyrobený výhradně z hrušek odrůdy Williams,
- g) "Grappa", pokud se jedná o vinnou matolínovici vyrobenou v Itálii,
- h) "Crème de cassis", pokud se jedná o likér z černého rybízu obsahující nejméně 400 g cukru nebo odpovídající množství jiných sladidel na litr výrobku,
- i) "Jagertee", "Jägertee" neboli "Jagatee", pokud se jedná o likér obsahující nejméně 22,5 % objemových etanolu vyrobený v Rakousku z lihu a určitých lihovin nebo čaje, s přídavkem několika přírodních aromatických látek,
- j) medový likér, pokud se jedná o likér obsahující nejméně 250 g medu na 1 litr výrobku, přičemž přídavek lihovinového kuléru je přípustný,
- k) názvem "Zlatá voda", pokud se jedná o likér s přídavkem lístkového zlata s obsahem etanolu nejméně 38 % objemových,
- l) názvem "Kmínka", pokud se jedná o likér vyrobený s použitím destilátu z lihového výluhu semen nebo částí rostlin kmínu nebo jejich směsi; přídavek silic není přípustný,
- m) likér z rostlin nebo bylinný likér, pokud se jedná o likér vyrobený z lihového macerátu nebo digerátu nebo destilátu nebo z nich vyrobených extraktů nebo ze směsi těchto látek; použití přírodních a přírodně identických aromatických látek, aromatických přípravků a silic je možné, není-li touto vyhláškou stanoveno jinak; slovo "rostlin" lze v označení nahradit názvem použitého druhu rostliny, pokud aroma tohoto druhu je u daného výrobku převládající,
- n) mléčný likér nebo smetanový likér, pokud se jedná o likéry, při jejichž výrobě bylo použito plnotučné mléko nebo smetana, přičemž u mléčného likéru je obsah mléčného tuku nejméně 20 g na 1 litr výrobku a u smetanového likéru nejméně 40 g na 1 litr výrobku.

(4) Jako součást názvu výrobku je možno použít

- a) slovo "Maraschino" nebo "Marasquino", pokud se jedná o bezbarvý likér, jehož aroma je dáno převážně destilací kvasu z třešni marasca nebo macerátů třešní nebo jejich částí v lihu; obsah etanolu musí být nejméně 24 % objemových a obsah cukru nejméně 250 g na 1 litr výrobku, vyjádřeno v invertním cukru,
- b) slovo "Nocino", pokud se jedná o likér, jehož aroma je dáno převážně macerací nebo destilací nebo macerací a následnou destilací celých zelených jader plodů ořešáku královského (*Juglans regia* L.); obsah alkoholu musí být nejméně 30 % objemových,
- c) slova "Pastis de Marseille", pokud se jedná o pastis s obsahem anetolu 2 g na litr a obsahem etanolu 45 % objemových,
- d) slovo "Guignolet", pokud se jedná o likér vyrobený macerací třešní v lihu,
- e) slova "trnkový gin" nebo "sloe gin", pokud se jedná o likér vyrobený macerací trnek v ginu a pokud bylo použito pouze přírodních aromatických látek; přídavek šťávy z trnek je možný; obsah alkoholu musí být nejméně 25 % objemových,
- f) slovo "Topinambur", pokud se jedná o lihovinu vyrobenou výhradně kvašením a destilací hlíz rostliny *Helianthus tuberosus* L.; obsah alkoholu musí být nejméně 38 % objemových,
- g) slovo "Hefebrand", pokud se jedná o mlátovici s obsahem etanolu nejméně 38 % objemových; název je možno doplnit jménem použité suroviny,
- h) slovo "starý" pouze u destilátů, které zrály nejméně jeden rok před stočením, s výjimkou lihoviny "Stará myslivecká".

(5) Pro likéry vyrobené s použitím švestek, pomerančů, meruněk nebo třešní je možno použít označení "Švestková brandy" nebo "Prune brandy", "Pomerančová brandy" nebo "Orange brandy", "Meruňková brandy" nebo "Apricot brandy", "Třešňová brandy" nebo "Cherry brandy", podle příslušného druhu ovoce, přičemž složený název těchto likérů musí být uveden na etiketě v jedné řádce, stejným tvarem a stejnou velikostí a barvou písma a slovo likér musí být uvedeno v bezprostřední blízkosti názvu písmem stejné velikosti; pokud alkohol nepochází z ovoce uvedeného na etiketě, uvede se jeho původ ve stejné části etikety jako název výrobku nebo se použijí slova "vyrobena s použitím rafinovaného kvasného lihu".

(6) Vínovici vyrobenou z destilátu staršího než 4 roky je možno označit zkratkami "VO", "VOP", "VSOP" a vínovici vyrobenou z destilátu staršího než 6 let zkratkami "X. O.", "EXTRA", "ROYAL" nebo "IMPERIAL".

(7) Při označování lihovin je možno ve složeném názvu výrobku použít název lihoviny, uvedený u příslušného písmene § 16 a 18, pouze v případě, že veškerý etanol obsažený v tomto výrobku pochází z lihoviny, jejíž název je ve složeném názvu použit. To neplatí pro likéry podle odstavce 12.

(8) Pokud není touto vyhláškou stanoveno jinak, nesmí být pojmů a označení uvedených u příslušných písmen v § 16 a 18 použito pro jiné výrobky než ty, které splňují podmínky příslušných ustanovení, a to ani ve složeném názvu.

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

(10) 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.

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

(12) U likérů vyrobených na bázi destilátů lze ve složeném názvu používat název destilátu, pokud etanol tohoto výrobku pochází z méně než 100 % a více než z 50 % uvedeného destilátu.

(13) Lihoviny nesmějí být označeny slovy nebo frázemi jako například "typu", "jako", "stylu", "značky", "s příchutí", nebo dalšími termíny podobného významu, pokud by byly spojeny s názvem druhu, skupiny nebo podskupiny lihoviny.

(14) Pokud byl při výrobě švestkového destilátu použit přídavek lihu v souladu s § 16 písm. y), uvede se tato skutečnost v označení výrobku.

## § 19

### Požadavky na jakost

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

(2) Smyslové požadavky na jakost:

- a) vzhled, barva, vůně a chuť výrobků musí být charakteristické pro deklarovaný druh, skupinu a podskupinu výrobků a musí být bez cizích vůní a chutí,
- b) částečné oddělení složek emulzních likérů způsobené skladováním musí být odstranitelné krátkým zatřepáním, po kterém bude obnoven emulzní stav likéru.

## § 20

zrušen vyhláškou č. 57/2003 Sb.

## ODDÍL 5

### KVASNÝ OCET

## § 21

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) kvasným octem okyselující potravina vyrobená výlučně biologickým procesem kysání lihu obohaceného živinami za pomoci octových bakterií,
- b) kvasným octem lihovým kvasný ocet vyrobený kysáním kvasného lihu<sup>3)</sup> pocházejícího ze škrobnatých nebo cukerných surovin,
- c) kvasným octem vinným kvasný ocet vyrobený kysáním lihu obsaženého v révovém víně, které bylo kysáno společně s ředěným kvasným lihem,
- d) kvasným octem ovocným kvasný ocet vyrobený kysáním lihu obsaženého v ovocném nebo sladovém víně, které bylo kysáno společně s ředěným kvasným lihem,
- e) kvasným octem ochuceným kvasný ocet ochucený výtažky z koření nebo bylin, popřípadě bylinami nebo plody rostlin.

## Členění na skupiny a podskupiny

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

### § 23

#### Technologické požadavky

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

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

### § 24

#### Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise<sup>1)</sup> se na obalu dále uvede

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

b) údaj o kyselosti kvasného octa v procentech.

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

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

### § 25

#### Požadavky na jakost

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

## ODDÍL 6

### DROŽDÍ

#### § 26

Pro účely této vyhlášky se rozumí

a) droždím kvasinky *Sacharomyces cerevisiae* Hansen, rasy drožděrenské, získané biotechnologickým postupem množení čistých kvasničných kultur vypěstovaných na cukerných substrátech obohacených živinami, stimulanty a pomocnými látkami,

b) pekařským droždím čerstvým kvasinky uvedené pod písmenem a) schopné způsobit kynutí těst,

c) pekařským droždím sušeným (vitálním, sušeným droždím) kvasinky pod písmenem b) upravené sušením,

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

### § 27

#### Členění skupiny a podskupiny

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

### § 28

#### Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise<sup>1)</sup> se dále uvede

a)



název druhu a skupiny,

b)

datum použitelnosti.

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

§ 29

#### Požadavky na jakost

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

§ 30

#### Technologické požadavky

Pekařské droždí sušené se balí do neprodyšně uzavřených obalů.

§ 31

#### Uvádění do oběhu

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

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

§ 32

#### Přechodné ustanovení

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

§ 33

#### Účinnost

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

---

1) Vyhláška č. 275/2004 Sb., o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a o způsobu jejich úpravy.

1a) Vyhláška č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem "e", ve znění vyhlášky č. 24/2001 Sb. a vyhlášky č. 259/2003 Sb.

1b) Vyhláška č. 423/2001 Sb., kterou se stanoví způsob a rozsah hodnocení přírodních léčivých zdrojů a zdrojů přírodních minerálních vod a další podrobnosti jejich využívání, požadavky na životní prostředí a vybavení přírodních léčebných lázní a náležitosti odborného posudku o využitelnosti přírodních léčivých zdrojů a klimatických podmínek k léčebným účelům, přírodní minerální vody k výrobě přírodních minerálních vod a o stavu životního prostředí přírodních léčebných lázní (vyhláška o zdrojích a lázních).

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

2) Například ČSN 56 8541 Pomerančová šťáva, ČSN 56 8542 Grapefruitová šťáva, ČSN 56 8543 Jablečná šťáva.

2a) Vyhláška č. 132/2004 Sb., o mikrobiologických požadavcích na potraviny, způsobu jejich kontroly a hodnocení.

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

2c) Zákon č. 115/1995 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících právních předpisů.

2d) Vyhláška č. 293/1997 Sb., o způsobu výpočtu a uvádění výživové (nutriční) hodnoty potravin a o značení údaje o možném nepříznivém ovlivnění zdraví.

2e) Vyhláška č. 52/2002 Sb., kterou se stanoví požadavky na množství a druhy látek určených k aromatizaci potravin, podmínky jejich použití, požadavky na jejich zdravotní nezávadnost a podmínky použití chininu a kofeinu.

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

2g)

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

3)

Zákon č. 61/1997 Sb., o lihu a změně a doplnění zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a zákona České národní rady č. 587/1992 Sb., o spotřební dani, ve znění pozdějších předpisů, (zákon o lihu).

3a)

Vyhláška č. 141/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobu, skladování a zpracování lihu.

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

Fyzikální a chemické požadavky pro ovocné a zeleninové nektary a šťávy

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

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

Příпустné záporné hmotnostní a objemové odchylky

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Požadavky na jakost ovocných vín

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

Členění na druhy a skupiny

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost piva

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

Smyslové požadavky na jakost piva

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

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
konzumní líh		
lihovina	destilát	vinný destilát
		vínovice neboli brandy nebo Weinbrand
		matolinovice vinná
		matolinovice ovocná
		mlátovice



				a hotovém výrobku				
líh konzumní				nejvýše 80				
lihovina	destilát	vinný destilát	37,5	méně než 86	20	1,25		
		vínovice neboli brandy	36	méně než 86, použitý destilát z vína méně než 94,8	20	1,25	max. 10	
		matolinovice vinná	37,5	méně než 86	4	1,4		
		matolinovice ovocná	37,5	méně než 86	4	2,0		
		mlátovice	38	méně než 86	4	1,4		
		korintská pálenka	37,5	méně než 94,5	20			
		rum	37,5	méně než 96	10		max. 10	
		whisky	40	méně než 94,8				
		obilný destilát	35 (žitná 32)	méně než 96	5			
		průtahový destilát	37,5					
		ovocný destilát	37,5	méně než 86	5	2,0		
		ovocný průtahový destilát	37,5	méně než 96	5			
		borovička průtahová	37,5	méně než 96				
		destilát z cidru nebo perry	37,5	méně než 86		2,0		
		pivní pálenka	38	méně než 86				
		tequila	38					
	kategori- zovaná lihovina	likér	15 (vaječný likér 14)					min. 100
		krém	15					min. 250
		aquavit	37,5	méně než 96	15			max. 5
		borovička kvasná	37,5	méně než 96				max. 4
		genever	37,5	méně než 96				
		gin	37,5	méně než 96				
		pastis	40	méně než 96				max. 100
		ouzo	37,5	nejvýše 80				max. 50
		hořcová pálenka	37,5	méně než 96				
		vodka	37,5		5			max. 5
		tuzemák	37,5		8			max. 5
hořká lihovina	35					max. 100		
ovocná lihovina	35							
ostatní lihovina	15							
míchaná lihovina	15							

Ostatní alkoholický nápoj			1,2				
Ostatní alkoholický nápoj se sníženým obsahem alkoholu			0,5				

Poznámka:

\*) Ostatní těkavé látky mimo etanolu a metanolu, tj. suma obsahů vyšších alkoholů, esterů a aldehydů.

\*\*\*) Pokud není limit stanoven, přídavek cukru se neomezuje.

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

Členění na skupiny a podskupiny

Příloha č. 10 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Smyslové a chemické požadavky na jakost

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

Členění na skupiny a podskupiny

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

Smyslové a chemické požadavky na jakost

Poznámka:

Čl. II a III vyhlášky č. 45/2000 Sb.

Čl. II

**Přechodná ustanovení**

- (1) Potraviny vyrobené přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.
- (2) Označení potravin podle dosavadních právních předpisů lze používat do 1. dubna 2001, s výjimkou označení potravin uvedených v dosavadním znění § 18 písm. d) a e).
- (3) Označení potravin uvedených v dosavadním znění v § 18 písm. d) a e) lze používat do 31. prosince 2002.
- (4) U likérů vyrobených na bázi destilátů lze ve složeném názvu používat do 31. prosince 2002 název destilátu, a to i v případě, že etanol tohoto výrobku pochází z méně než 100 % a více než 50 % z uvedeného destilátu.
- (5) V případě, že aromatizované likéry nespĺňuji požadavky § 18 odst. 7, lze je uvádět do oběhu pod složeným názvem, který obsahuje výraz "vodka", pouze do 31. prosince 2002.

Čl. III

**Účinnost**

(1) Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. dubna 2000, s výjimkou § 8 odst. 4 a § 18 odst. 9, které nabývají účinnosti dnem 31. prosince 2002.

**Body 22 až 24 a 26 vyhlášky č. 57/2003 Sb., které nelze zapracovat:**

22. V příloze č. 5 se dosavadní tabulka označuje jako tabulka 1 a doplňuje se tabulka 2, která zní:

**"Tabulka 2**

**Přípustné záporné objemové odchylky od deklarovaného objemu**

<b>obaly; deklarovaný obsah</b>	<b>nejvýše přípustná záporná odchylka</b>
přepravní obaly (sudy, cisterny apod.)	- 1,0 %
spotřebitelské obaly (láhve, plechovky, minisoudky apod.):	
0,25 l	- 3,6 %
0,33 l, 0,375 l, 0,5 l	- 3,0 %
0,75 l	- 2,0 %
1,0 l až 5,0 l	- 1,5 %".

23. V příloze č. 5 tabulce 1 poznámky 1) až 3) znějí:

"1) U údajů, s výjimkou údajů uvedených v poznámkách 2) až 4), označených na obale v množstevních jednotkách, se připouští absolutní hodnota kladné i záporné odchylky 10 % relativních, pokud není uvedeno, že jde o průměrné hodnoty.

2) U pív s obsahem alkoholu nad 1,2 % a do 5,5 % objemových včetně se připouští absolutní hodnota kladné i záporné odchylky 0,5 % objemových od deklarované hodnoty a u pív s obsahem alkoholu nad 5,5 % objemových se připouští absolutní hodnota kladné i záporné odchylky 1,0 % objemových od deklarované hodnoty, přičemž musí být dodrženy minimální nebo maximální stanovené hodnoty.

3) Kromě pív skladovaných pod atmosférou jiných balicích plynů nebo propellantů podle přílohy č. 1 části 15 odst. 2 vyhlášky č. 53/2002 Sb., ve znění vyhlášky č. 233/2002 Sb."

24. V příloze č. 5 tabulce 1 poznámce 4) se věta druhá nahrazuje větou "Na obalu a průvodních dokladech uvedený obsah původní mladiny se posuzuje hodnotou zaokrouhlenou na celé číslo směrem dolů."

26. V příloze č. 7a se slovo "chyba" nahrazuje slovem "odchylka".

**čl. II vyhlášky č. 57/2003 Sb.**

**Čl. II**

**Přechodná ustanovení**

1. Potraviny vyrobené a uvedené do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.
2. Označování potravin podle dosavadních právních předpisů lze používat nejpozději do 30. dubna 2004, s výjimkou destilátů uvedených v čl. II bodě 3 a tuzemského rumu podle čl. II bodu 4.
3. Destiláty řezané a destiláty řezané jemně označené podle § 18 odst. 1 písm. d) a e) vyhlášky č. 335/1997 Sb. a vyrobené nebo dovezené do 31. prosince 2002 lze uvádět do oběhu nejpozději do 31. prosince 2003.
4. Tuzemský rum odpovídající definici § 16 písm. nn) vyhlášky č. 335/1997 Sb. a vyrobený do 31. prosince 2002 lze uvádět do oběhu nejpozději do 31. prosince 2003.

**Bod 7 vyhlášky č. 289/2004 Sb., který nelze zapracovat:**

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

**Čl. II vyhlášky č. 289/2004 Sb.**

**Čl. II**

**Přechodná ustanovení**

1. Potraviny vyrobené a uvedené do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.
2. Označování potravin podle dosavadních právních předpisů lze používat nejpozději do 31. prosince 2004.

