

Návrh

VYHLÁŠKA

ze dne2025

o požadavcích na přírodní sladidla, potraviny se sladivými účinky, cukrovinky, kakaové boby, kakaové a čokoládové výrobky a med

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 odst. 1 písm. a), b), g), h) a i) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 119/2000 Sb., zákona č. 306/2000 Sb., zákona č. 146/2002 Sb., zákona č. 131/2003 Sb., zákona č. 274/2003 Sb., zákona č. 316/2004 Sb., zákona č. 120/2008 Sb., zákona č. 139/2014 Sb. a zákona č. 180/2016 Sb., (dále jen „zákon“):

§ 1

Předmět úpravy

Tato vyhláška zapracovává příslušné předpisy Evropské unie¹⁾, zároveň navazuje na přímo použitelné předpisy Evropské unie²⁾ a upravuje

- a) způsob poskytování informací o přírodních sladidlech, potravinách se sladivými účinky, cukrovinkách, kakaových výrobcích, čokoládových výrobcích a medu,

¹⁾ Směrnice Komise 98/28/ES ze dne 29. dubna 1998, kterou se stanoví odchylka od některých ustanovení směrnice 93/43/EHS o hygieně potravin, pokud jde o přepravu volně loženého surového cukru po moři.

Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/36/ES ze dne 23. června 2000 o kakaových a čokoládových výrobcích určených k lidské spotřebě, ve znění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1137/2008 a nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1021/2013.

Směrnice Rady 2001/110/ES ze dne 20. prosince 2001 o medu, ve znění směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/63/EU.

Směrnice Rady 2001/111/ES ze dne 20. prosince 2001 o některých druzích cukru určených k lidské spotřebě, ve znění nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1021/2013.

Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/63/EU ze dne 15. května 2014, kterou se mění směrnice Rady 2001/110/ES o medu.

Směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1438 ze dne 14. května 2024, kterou se mění směrnice Rady 2001/110/ES o medu, 2001/112/ES o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě, 2001/113/ES o ovocných džemech, rosolech a marmeládách a kaštanovém krému určených k lidské spotřebě a 2001/114/ES o některých druzích zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě.

²⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 ze dne 16. prosince 2008 o látkách určených k aromatizaci a některých složkách potravin vyznačujících se aromatem pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu a o změně nařízení Rady (EHS) č. 1601/91, nařízení (ES) č. 2232/96 a č. 110/2008 a směrnice 2000/13/ES, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 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, v platném znění.

- b) druhy přírodních sladidel, potravin se sladivými účinky, cukrovinek, kakaových výrobků, čokoládových výrobků a medu, s členěním na skupiny a podskupiny,
- c) pro jednotlivé druhy přírodních sladidel, cukrovinek, kakaových výrobků, čokoládových výrobků a medu požadavky na jakost, technologické požadavky, požadavky na jakost vztahující se k názvu a přípustné záporné hmotnostní odchylky balení,
- d) pro kakaové boby
 - 1. teplotní režimy a relativní vlhkost vzduchu při uchovávání,
 - 2. způsoby uchovávání a manipulace během uvádění na trh,
 - 3. minimální technologické požadavky a
- e) podmínky pro velkoobjemovou přepravu cukrů po moři.

§ 2

Vymezení některých pojmů

(1) Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) přírodním sladidlem všechny druhy cukrů ve formě monosacharidů a disacharidů, jejich směsi a vodné roztoky,
- b) dextrózou vyčištěná krystalizovaná D-glukóza monohydrát s jednou molekulou krystalové vody nebo vyčištěná krystalizovaná D-glukóza bezvodá bez obsahu krystalové vody,
- c) fruktózou vyčištěná krystalizovaná D-fruktóza,
- d) cukrem vyčištěná krystalizovaná sacharóza,
- e) cem s přísadami cukr, do kterého bylo přidáno aroma³⁾ nebo koření,
- f) cukrem moučkou s protihrudkujícími látkami cukr ve formě moučky, do kterého byl přidán nativní škrob,
- g) kandysem rafinovaný cukr ve formě velkých krystalů a jejich srostlic bílé, žluté až hnědé barvy,
- h) glukózovým sirupem vyčištěný koncentrovaný vodný roztok cukrů vhodných k výživě člověka, získaných ze škrobu nebo inulinu nebo jejich kombinací,
- i) sušeným glukózovým sirupem částečně vysušený glukózový sirup s nejméně 93 % hmotnostních sušiny,
- j) tekutým cukrem vodný roztok sacharózy,
- k) tekutým invertním cukrem vodný roztok sacharózy částečně invertované hydrolýzou, v němž nepřevažuje podíl invertního cukru,
- l) 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,
- m) potravinou se sladivými účinky potravina na bázi monosacharidů, disacharidů a oligosacharidů získaná z rostlin, obsahující další přirozeně se vyskytující organické a anorganické látky, s případným přidáním dalších složek, která je zpracovaná vhodnými technologickými postupy do různých forem,
- n) třtinovým cukrem částečně přečištěná sacharóza, získaná krystalizací z částečně vyčištěné šťávy z cukrové třtiny bez dalšího čištění, s výjimkou odstředění nebo sušení, a která je charakterizována krystaly sacharózy pokrytými vrstvou třtinové melasy,
- o) karamelovým sirupem potravina světle až tmavě oranžové nebo hnědo oranžové barvy a nasládlé chuti vyrobená tepelným zahřátím sacharidů, případně s přidáním dalších složek.

(2) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

- a) cukrovinkou potravina, jejíž základní složku tvoří přírodní sladidla, sladidla⁴⁾ nebo jejich kombinace a další složky a která nevyhovuje požadavkům stanoveným pro přírodní sladidla, kakaové výrobky nebo čokoládové výrobky,
- b) kandytovou hmotou beztvářá cukerná hmota s obsahem vody nejvýše 3 % vyrobená z vodného roztoku sacharózy a glukózového sirupu.

³⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008, v platném znění.

⁴⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, v platném znění.

(3) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

- a) kakaovými boby fermentovaná a sušená semena kakaovníku *Theobroma cacao* L.,
- b) kakaovým máslem tuk získaný z kakaových bobů nebo jejich částí,
- c) kakaovým tukem tuk získaný z kakaových bobů nebo jejich částí nevyhovující požadavkům stanoveným pro kakaové máslo,
- d) kakaovým práškem nebo kakaem kakaový výrobek získaný z kakaových bobů, které byly očištěny, zbaveny slupek a praženy, upravený do formy prášku a obsahující nejméně 20 % kakaového másla vzhledem k hmotnosti sušiny a nejvýše 9 % vody,
- e) čokoládou k přípravě nápoje, slazeným kakaem nebo slazeným kakaovým práškem kakaový výrobek vyrobený ze směsi kakaa a přírodních sladidel, sladidel nebo jejich kombinací, obsahující nejméně 25 % kakaa,
- f) čokoládou v prášku kakaový výrobek vyrobený ze směsi kakaa a přírodních sladidel, sladidel nebo jejich kombinací, obsahující nejméně 32 % kakaa.

(4) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

- a) kakaovou drť drť vzniklá rozdrčením kakaových bobů, které byly vyčištěny a zbaveny slupek,
- b) kakaovou hmotou hmota vzniklá rozemletím kakaové drti,
- c) kakaovým výliskem kakaový zbytek vznikající při získávání kakaového másla lisováním kakaové hmoty,
- d) kakaovou složkou produkt získaný z kakaových bobů, který je používán k výrobě čokolády, uvedený pod písmeny a) až c) a odstavcem 3 písm. b) až d),
- e) čokoládou čokoládový výrobek vyrobený z kakaových složek, přírodních sladidel, sladidel nebo jejich kombinací, případně z dalších složek,
- f) mléčnou čokoládou čokoládový výrobek vyrobený z kakaových složek, přírodních sladidel, sladidel nebo jejich kombinací, případně z dalších složek, obsahující nejméně 14 % mléčné sušiny získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany, zahuštěné nebo sušené smetany, másla nebo mléčného tuku,
- g) mléčnou čokoládou na vaření čokoládový výrobek vyrobený z kakaových složek, přírodních sladidel, sladidel nebo jejich kombinací, případně z dalších složek, obsahující nejméně 20 % mléčné sušiny získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné nebo sušené smetany, másla nebo mléčného tuku,
- h) bílou čokoládou čokoládový výrobek vyrobený z kakaového másla, případně z dalších složek, obsahující nejméně 14 % mléčné sušiny získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné nebo sušené smetany, másla nebo mléčného tuku, případně z dalších složek, přírodních sladidel, sladidel nebo jejich kombinací,
- i) plněnou čokoládou nebo čokoládou s náplní čokoládový výrobek, jehož vnější vrstva je složena z čokolády, mléčné čokolády, mléčné čokolády na vaření nebo bílé čokolády, jejíž vnitřní náplň nesmí být složena z pekařských výrobků, jemného pečiva, sušenek nebo mražených krémů, přičemž vnější čokoládový podíl je nejméně 25 % celkové hmotnosti výrobku,
- j) Chocolate a la taza čokoládový výrobek vyrobený z kakaových složek, přírodních sladidel, sladidel nebo jejich kombinací, mouky nebo pšeničného, rýžového nebo kukuřičného škrobu, případně z dalších složek, přičemž obsah mouky nebo škrobu je nejvýše 8 %,
- k) Chocolate familiar a la taza čokoládový výrobek vyrobený z kakaových složek, přírodních sladidel, sladidel nebo jejich kombinací, mouky nebo pšeničného, rýžového nebo kukuřičného škrobu, případně z dalších složek, přičemž obsah mouky nebo škrobu je nejvýše 18 %,
- l) čokoládovým bonbonem čokoládový výrobek o velikosti jednoho sousta vyrobený z plněné čokolády, z jednoho druhu čokolády nebo z kombinace nebo směsi čokolády podle písmen e) až h) a jiných jedlých složek, přičemž celkový obsah čokolády je nejméně 25 % celkové hmotnosti výrobku.

(5) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

- a) medem přírodní sladká látka produkovaná včelami medonosnými *Apis mellifera* z nektaru rostlin nebo výměšků živých částí rostlin nebo z výměšků hmyzu sajícího na rostlinách, které se nacházejí na živých částech rostlin, které včely sbírají, přetvářejí mísením se svými vlastními specifickými látkami a ukládají, nechávají dehydratovat, uskladňují a nechávají uležet a zrát v medových plástech,
- b) medem květovým nebo nektarovým med získaný z nektaru rostlin,
- c) medem medovicovým nebo lesním med pocházející převážně z výměšků hmyzu *Hemiptera* sajícího na rostlinách, které se nacházejí na živých částech rostlin, nebo ze sekretů živých částí rostlin,
- d) plástečkovým medem med uložený včelami do zavíčkovaných bezplodových buněk jimi čerstvě postavených plástů nebo do tenkých podkladových plástů vyrobených výhradně z včelího vosku, prodáváný v uzavřených celých plástech nebo dílech takových plástů,
- e) medem s plástečky med, který obsahuje jeden nebo více kusů plástečkového medu,
- f) vykapaným medem med získaný vykapáním odvíčkovaných bezplodových plástů,
- g) vytočeným medem med získaný odstředováním odvíčkovaných bezplodových plástů,
- h) lisovaným medem med získaný lisováním bezplodových plástů s použitím nebo bez použití mírného zahřátí nepřesahujícího + 45 °C,
- i) pekařským medem nebo průmyslovým medem med určený výhradně pro průmyslové použití nebo jako složka do jiných potravin, které se poté zpracují, a který může mít cizí příchut' nebo pach nebo může vykazovat počínající kvašení nebo byl přehřát nebo byl získán odstraněním cizorodých anorganických nebo organických látek tak, že dojde k odstranění podstatného množství pylu.

Přírodní sladidla

§ 3

(1) Členění přírodních sladidel na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 1 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům⁵⁾, v zákoně a vyhlášce o některých způsobech označování potravin⁶⁾ se u přírodních sladidel uvede u

- a) dextrózy název podskupiny,
- b) fruktózy a karamelového sirupu název skupiny a
- c) cukru název skupiny a podskupiny.

(3) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost přírodních sladidel jsou uvedeny v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulkách 1 až 8.

(4) Cukr bílý nebo cukr extra bílý lze označit názvem „cukr“.

(5) U tekutého cukru, tekutého invertního cukru a sirupu z invertního cukru se označí obsah sušiny a obsah invertního cukru v sušině.

§ 4

⁵⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění.

⁶⁾ Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin.

(1) Název „tekutý cukr“, „tekutý invertní cukr“ a „sirup z invertního cukru“ lze doplnit označením „bílý“, pokud jsou splněny fyzikální a chemické požadavky uvedené v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulce 8.

(2) V případě, že sirup z invertního cukru obsahuje krystalky cukru, označí se na etiketě slovem „krystalický“.

(3) Označení „glukózový sirup“ se změnil na označení „glukózo-fruktózový sirup“ a označení „sušený glukózový sirup“ se změnil 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 změnil na označení „fruktózo-glukózový sirup“ nebo „sušený fruktózo-glukózový sirup“ v případě, že obsah fruktózy převládá nad obsahem glukózy.

(4) Obsah protihrudkujících látek u moučkového cukru je povolen nejvýše do 3 %.

(5) Cukr nelze podrobit modření.

(6) Cukr se skladuje při relativní vlhkosti nejvýše 70 %.

§ 5

(1) U balené dextrózy, fruktózy, cukru extra bílého, cukru bílého, cukru polobílého, kandysu, třtinového cukru, tekutého cukru, tekutého invertního cukru, sirupu z invertního cukru, glukózového sirupu a sušeného glukózového sirupu s hmotností nižší než 20 g nemusí být na obalu uvedena čistá hmotnost výrobku.

(2) Průměrným množstvím spotřebitelského balení přírodních sladidel, s výjimkou balení do hmotnosti 20 g podle odstavce 1, je hmotnost spotřebitelského balení přírodních sladidel bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 3 k této vyhlášce tabulky 1 a 2.

(3) Glukózový sirup lze označit jako „škrobový sirup“. Sušený glukózový sirup lze označit jako „sušený škrobový sirup“.

§ 6

Potraviny se sladivými účinky

(1) Členění potravin se sladivými účinky na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 4 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u potravin se sladivými účinky uvede skupina a podskupina.

§ 7

Velkoobjemová přeprava surového cukru po moři

(1) Velkoobjemová přeprava surového cukru po moři je povolena v nádobách, kontejnerech nebo cisternách, které nejsou používány výhradně k přepravě potravin, jestliže

a) nádoby, kontejnery nebo cisterny byly před naložením surového cukru vyčištěny tak, aby

- byly odstraněny zbytky předchozího nákladu a zbytky jiných nečistot, a
b) nákladu surového cukru nepředcházela velkoobjemová přeprava tekutin.

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

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

(4) Dokumentace uvedená v odstavci 2 a její kopie musí být na požádání orgánu dozoru⁷⁾ předložena ke kontrole.

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

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

§ 8 Cukrovinky

(1) Členění cukrovinek na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 5 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u cukrovinek uvede název skupiny a podskupiny.

(3) Jakostní a technologické požadavky na cukrovinky jsou uvedeny v příloze č. 6 k této vyhlášce.

(4) Fyzikální a chemické požadavky na jakost cukrovinek jsou uvedeny v příloze č. 7 k této vyhlášce.

(5) Průměrným množstvím spotřebitelského balení cukrovinek je hmotnost spotřebitelského balení cukrovinek bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 8 k této vyhlášce.

§ 9 Kakaové boby

(1) Kakaové boby se ukládají odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi.

(2) Kakaové boby musí být při uvádění na trh chráněny před přímým slunečním zářením.

⁷⁾ § 14 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

(3) Obsah vlhkosti kakaových bobů při uvádění na trh musí být nejvýše 8 %.

(4) Kakaové boby se skladují při relativní vlhkosti nejvýše 70 %.

Kakaové výrobky

§ 10

(1) Členění kakaových výrobků na skupiny je uvedeno v příloze č. 9 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u kakaových výrobků uvede skupina.

(3) U čokolády v prášku a čokolády k přípravě nápoje se uvede celkový obsah kakaové sušiny v procentech hmotnostních slovy „kakaová sušina nejméně ... %“ nebo „obsah kakaové sušiny nejméně ... %“.

(4) Kakao a směsi kakaa s cukrem se označí slovy „se sníženým obsahem tuku“, jestliže obsah kakaového másla je nižší než 20 % vzhledem k hmotnosti sušiny výrobku. Na etiketě se uvede údaj o skutečném obsahu kakaového másla.

(5) Do kakaového prášku, kakaového prášku se sníženým obsahem tuku, čokolády v prášku, čokolády k přípravě nápoje a čokolády k přípravě nápoje se sníženým obsahem tuku nelze přidat aroma, které napodobují chuť čokolády nebo mléčného tuku.

§ 11

(1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost kakaového prášku jsou uvedeny v příloze č. 10 k této vyhlášce.

(2) Fyzikální a chemické požadavky na jakost kakaového másla jsou uvedeny v příloze č. 11 k této vyhlášce.

(3) Průměrným množstvím spotřebitelského balení kakaových výrobků je hmotnost spotřebitelského balení kakaových výrobků bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 12 k této vyhlášce.

Čokoládové výrobky

§ 12

(1) Členění čokoládových výrobků na skupiny je uvedeno v příloze č. 13 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u čokoládových výrobků uvede

- a) název skupiny,
- b) ochucující složka a
- c) u plněné čokolády a čokoládových bonbonů druh náplně nebo vložky, u plněné čokolády dále druh vnější vrstvy podle § 2 odst. 4 písm. i).

(3) Pokud se název čokolády doplní označením

- a) „rýže“ nebo „vločky“, musí být výrobek uváděn na trh ve formě zrn nebo vloček a musí obsahovat nejméně 32 % celkové kakaové sušiny, nejméně 12 % kakaového másla a

nejméně 14 % tukuprosté kakaové sušiny,

- b) „poleva“, musí výrobek obsahovat nejméně 35 % celkové kakaové sušiny, nejméně 31 % kakaového másla a nejméně 2,5 % tukuprosté kakaové sušiny, nebo
- c) oříšková čokoláda „gianduja“ nebo odvozeninou slova „gianduja“, musí být vyrobena z čokolády obsahující nejméně 32 % celkové kakaové sušiny a nejméně 8 % tukuprosté kakaové sušiny a z jemně mletých liskových oříšků v množství nejméně 20 g a nejvýše 40 g liskových oříšků ve 100 g výrobku; lze přidat tyto další složky
 1. mléko nebo mléčnou sušinu, získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné nebo sušené smetany, v takovém množství, aby celkový obsah mléčné sušiny v konečném výrobku činil nejvýše 5 % hmotnosti výrobku, nebo
 2. mandle a jiné druhy ořechů, celé nebo ve zlomcích, v takovém množství, aby celkový obsah těchto složek včetně liskových oříšků činil nejvýše 60 % celkové hmotnosti výrobku.

(4) Pokud se název mléčné čokolády doplní označením

- a) „rýže“ nebo „vločky“, musí být výrobek uváděn na trh 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 nejméně 12 % celkového tuku, čímž se rozumí součet obsahu kakaového másla a mléčného tuku,
- b) „poleva“, musí výrobek obsahovat nejméně 31 % celkového tuku, čímž se rozumí součet obsahu kakaového másla a mléčného tuku, nebo
- c) oříšková mléčná čokoláda „gianduja“ nebo odvozeninou slova „gianduja“, 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 liskových oříšků v množství nejméně 15 g a nejvýše 40 g ve 100 g výrobku; lze přidat též mandle a jiné druhy ořechů, celé nebo ve zlomcích v takovém množství, aby celkový obsah včetně liskových oříšků nepřesahoval 60 % celkové hmotnosti výrobku.

(5) Pokud se slovo „mléčná“ v názvu potraviny „mléčná čokoláda“ nahradí slovem

- a) „smetanová“, musí výrobek obsahovat nejméně 5,5 % mléčného tuku, nebo
- b) „mléčná s odstředěným mlékem“, nesmí být celkový obsah mléčného tuku ve výrobku větší než 1 %.

(6) U názvu čokolády, mléčné čokolády a čokoládové polevy z čokolády nebo mléčné čokolády lze doplnit informace o vyšší jakosti výrobků nebo popisy týkající se znaků kvality za předpokladu, že

- a) čokoláda obsahuje nejméně 43 % celkové kakaové sušiny a nejméně 26 % kakaového másla,
- b) mléčná čokoláda obsahuje nejméně 30 % celkové kakaové sušiny, 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, a
- c) čokoládová poleva obsahuje nejméně 16 % tukuprosté kakaové sušiny.

§ 13

(1) U čokolády, mléčné čokolády, mléčné čokolády na vaření, Chocolate a la taza, Chocolate familiar a la taza se na etiketě uvede celkový obsah sušiny kakaových složek vyjádřený v procentech k celkové hmotnosti výrobku slovy „kakaová sušina nejméně ... %“ nebo „obsah kakaové sušiny nejméně ... %“.

(2) Jsou-li čokoláda, mléčná čokoláda, mléčná čokoláda na vaření, bílá čokoláda, plněná čokoláda nebo čokoládové bonbony prodávány současně ve směsi v jednom balení, lze označit výrobek jen názvem „směs čokolády“, „kolekce plněné čokolády“ nebo obdobnými názvy. V tomto případě lze uvést jeden seznam složek pro všechny čokolády ve směsi.

(3) K čokoládě, mléčné čokoládě, mléčné čokoládě na vaření, bílé čokoládě, Chocolate a la taza a Chocolate familiar a la taza mohou být přidány jiné složky, nejvýše však do 40 % celkové hmotnosti výrobku.

(4) Do čokolády, mléčné čokolády, mléčné čokolády na vaření, bílé čokolády, Chocolate a la taza, Chocolate familiar a la taza je zakázáno přidávat

- a) živočišné tuky, které nepocházejí výhradně z mléka, nebo
- b) mouku, granulované nebo práškové škroby, s výjimkou Chocolate a la taza a Chocolate familiar a la taza.

(5) Do čokolády, mléčné čokolády, mléčné čokolády na vaření, bílé čokolády, Chocolate a la taza, Chocolate familiar a la taza nelze přidat aroma, která napodobují chuť čokolády nebo mléčného tuku.

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

- a) procentuální obsah stanovených složek v čokoládě, mléčné čokoládě, mléčné čokoládě na vaření, bílé čokolády, Chocolate a la taza, Chocolate familiar a la taza se vypočte po odečtení hmotnosti přidávaných jedlých složek,
- b) u plněné čokolády a čokoládových bonbonů se procentuální obsah stanovených složek vypočte po odečtení hmotnosti přidávaných jedlých složek a hmotnosti náplně, nebo
- c) procentuální obsah použitého druhu čokolády u plněné čokolády a čokoládových bonbonů se vypočte ve vztahu k celkové hmotnosti konečného výrobku včetně náplně.

§ 14

(1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost čokoládových výrobků jsou uvedeny v příloze č. 14 k této vyhlášce tabulce 1.

(2) Vedle kakaového másla lze do čokolády, mléčné čokolády, mléčné čokolády na vaření, bílé čokolády, Chocolate a la taza, Chocolate familiar a la taza přidávat rostlinné tuky uvedené v příloze č. 14 k této vyhlášce tabulce 2. Jejich podíl však nesmí být vyšší než 5 % ve výrobku po odečtení celkové hmotnosti všech použitých jiných jedlých složek a nesmí být snížen minimální obsah kakaového másla nebo celkové kakaové sušiny.

(3) Čokolády, do kterých lze přidávat rostlinný tuk podle odstavce 2, se označí slovy „vedle kakaového másla obsahuje rostlinné tuky“. Tento údaj se uvede ve stejném zorném poli jako seznam složek, avšak zřetelně od něj oddělen a minimálně stejně velkými písmeny jako složení.

(4) Průměrným množstvím spotřebitelského balení čokoládových výrobků je hmotnost spotřebitelského balení čokoládových výrobků bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 15 k této vyhlášce.

(5) V čokoládách použitých při výrobě mražených krémů se povoluje použití kokosového oleje.

Med

§ 15

(1) Podle původu se med dělí na med květový a med medovicový.

(2) Podle způsobu získávání nebo obchodní úpravy se med dělí na

- a) vytočený med,
- b) plástečkový med,
- c) lisovaný med,
- d) vykapaný med,
- e) med s plástečky a
- f) pekařský med.

(3) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a vyhlášce o některých způsobech označování potravin se med dále označí

- a) původem podle odstavce 1,
- b) způsobem získávání nebo obchodní úpravy podle odstavce 2 a
- c) zemí nebo zeměmi původu, kde byl sebrán; pokud pochází z více než jedné země, uvedou se země původu, kde byl sebrán, na etiketě v hlavním zorném poli v sestupném pořadí podle jejich podílu na hmotnosti spolu s procentním podílem, který každá z těchto zemí původu představuje; pro každý jednotlivý podíl ve směsi je přípustná odchylka ve výši 5 %, vypočítaná na základě dokumentace hospodářského subjektu týkající se sledovatelnosti.-

(4) Označení medu, s výjimkou pekařského medu, lze doplnit

- a) regionálním, územním nebo místním označením původu, pokud výrobek pochází zcela z uvedeného zdroje původu,
- b) ve vztahu k původu medu podle odstavce 1 názvem „jednodruhový“ nebo „smíšený“,
- c) informacemi o původu květů nebo částí rostlin, z nichž pochází, pokud výrobek pochází zcela nebo převážně z uvedeného zdroje a má odpovídající organoleptické, fyzikálně-chemické a mikroskopické charakteristiky odpovídající uvedenému původu, nebo
- d) specifickými kritérii jeho jakosti.

(5) V případě, že se jedná o vytočený, lisovaný nebo vykapaný med, nemusí být uveden původ podle odstavce 1 a způsob získávání a obchodní úpravy podle odstavce 2 a výrobek lze označit jenom jako „med“.

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

§ 16

(1) Pekařský med se na přepravních nádobách, obalech a v obchodních dokladech označí slovy „pekařský med“ nebo „průmyslový med“. Pokud je pekařský med přidán do jiného druhu medu, označí se směs těchto medů jako „pekařský med“ nebo „průmyslový med“.

(2) Pokud je pekařský med použit jako složka vícesložkové potraviny, lze v názvu této potraviny použít slovo „med“ namísto slov „pekařský med“ nebo „průmyslový med“. V seznamu složek se však vždy uvede název „pekařský med“ nebo „průmyslový med“.

(3) V případě balení obsahujících med o čisté hmotnosti menší než 30 gramů mohou být názvy zemí původu nahrazeny dvoupísmenným kódem v souladu s mezinárodní normou ISO 3166–1 pro dvoupísmenné kódy (alfa-2).

(4) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost medu jsou uvedeny v příloze č. 16 k této vyhlášce.

(5) Do medu se při uvádění na trh nebo při použití v jakémkoli výrobku určeném pro lidskou spotřebu nesmějí přidávat žádné jiné potraviny, včetně potravinářských přídatných látek,

a nesmějí do něj být přidávány ani žádné látky jiné než med. Med se skládá především z různých cukrů, převážně glukózy a fruktózy a jiných látek, jako jsou organické kyseliny, enzymy a pevné částice zachycené při sběru medu. Med nesmí obsahovat cizorodé organické nebo anorganické látky, které nepatří do jeho složení.

(6) Z medu nesmí být odstraněn pyl ani jiná specifická součást medu, s výjimkou případů, kdy tomu při odstraňování cizorodých anorganických a organických látek nelze zabránit.

§ 17

(1) Pyl, který je přirozenou součástí medu, není podle čl. 2 odst. 2 písm. f) nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům považován za složku medu.

(2) Med, s výjimkou pekařského medu, nesmí

- a) mít jakékoliv cizí příchutě a pachy,
- b) začít kvasit nebo pění,
- c) být zahřát do takové míry, že jeho přirozené enzymy jsou zničeny nebo významně inaktivovány, nebo
- d) mít uměle změněnou kyselost.

(3) Průměrným množstvím spotřebitelského balení medu a výrobků z medu je hmotnost spotřebitelského balení medu a výrobků z medu bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 17 k této vyhlášce.

(4) Med květový lze označit jako „med nektarový“.

§ 18

Technický předpis

Tato vyhláška byla oznámena v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/1535 ze dne 9. září 2015 o postupu při poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů pro služby informační společnosti.

§ 19

Přechodné ustanovení

Přírodní sladidla, potraviny se sladivými účinky, cukrovinky, kakaové boby, kakaové a čokoládové výrobky a med uvedené na trh nebo označené přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky v souladu s požadavky vyhlášky 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 účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, mohou být prodávány do vyčerpání zásob.

§ 20

Zrušovací ustanovení

Zrušují se:

1. 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. Vyhláška č. 43/2005 Sb., kterou se mění 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.
3. Vyhláška č. 148/2015 Sb., kterou se mění 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.

§ 21
Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 14. června 2026.

Ministr zemědělství:

Členění přírodních sladidel na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
dextróza	dextróza	dextróza monohydrát
		dextróza bezvodá
	glukózový sirup	-
	sušený glukózový sirup	-
fruktóza	fruktóza	-
cukr	cukr extra bílý cukr bílý cukr polobílý	krystal krupice moučka/moučka bez obsahu protihrudkujících látek
	cukr s přísadami ^{*)}	-
	cukr moučka s protihrudkujícími látkami	-
	kandys	-
	tekutý cukr	-
	tekutý invertní cukr	-
	sirup z invertního cukru	-
	třtinový cukr	-
karamelový sirup	karamelový sirup	-

^{*)} s uvedením konkrétního aroma nebo koření

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost přírodních sladidel

Tabulka 1

Fyzikální a chemické požadavky na dextrózu

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

Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky na glukózový sirup a sušený glukózový sirup

	sušina (% hmot. sušiny nejméně)	Dextrózový ekvivalent vyjádřený jako D-glukóza (% hmot. nejméně)	Síranový popel (% hmot. sušiny nejvýše)
glukózový sirup	70,0	20,0	1,0
sušený glukózový sirup	93,0	20,0	1,0

Tabulka 3

Fyzikální a chemické požadavky na fruktózu

	obsah fruktózy (% hmot. nejméně)	obsah glukózy (% hmot. nejvýše)	ztráta sušením (% hmot. nejvýše)	popel konduktometricky (% hmot. nejvýše)	barva roztoku při 420 nm (IU nejvýše)
fruktóza	98,0	0,5	0,5	0,1	30,0

Tabulka 4

Fyzikální a chemické požadavky na cukr

Výrobek	Sacharóza polarimetricky (% hmot. nejméně)	Invertní cukr (% hmot. nejvýše)	Ztráta sušením (% hmot. nejvýše)	Barva roztoku při 420 nm (IU nejvýše)
cukr extra bílý	99,7	0,04	0,06	22,5
cukr bílý	99,7	0,04	0,06	45
cukr polobílý	99,5	0,1	0,1	150
cukr s přísadami	85,0	-	1,25	-
cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek	96,7	0,1	0,7	-

kandys	98,5	-	1,0	-
--------	------	---	-----	---

Poznámka: u skupin cukr extra bílý, cukr bílý, cukr polobílý se připouští obsah nerozpustných látek nejvýše 50 mg/kg.

Tabulka 5

Fyzikální a chemické hodnocení cukru bílého a extra bílého

	Cukr extra bílý	Cukr bílý
Celkový počet bodů nejvýše	8	-
z toho: Popel – body nejvýše	6	-
Barva v roztoku – body nejvýše	3	-
Typ barvy – body nejvýše	4	9

Poznámka: jeden bod odpovídá

- 0,0018 % obsahu popela určeného konduktometricky podle metody metody International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis (ICUMSA),
- 7,5 jednotek ICUMSA (IU) pro barvu v roztoku,
- 0,5 jednotek barevné typy podle metody Brunswick.

Tabulka 6

Třídění krystalické sacharózy podle velikosti částic

Délka strany oka kontrolního síta (mm)	cukr krystal	cukr krupice	cukr moučka
2,00 - 0,40	nejméně 70,0		
1,00 - 0,16 nad 1,00		nejméně 70 nejvýše 15	
0,80 - 0,40			nejvýše 10,0
Pod 0,40			nejméně 90,0

Tabulka 7

Smyslové požadavky na krystalickou sacharózu

cukr krystal	volně sypká směs krystalů stejnoměrného zrnění
cukr krupice	volně sypká směs menších nebo rozdrčených krystalů stejnoměrného zrnění
cukr moučka	volně sypká směs jemně drcených krystalů
třtinový cukr	volně sypká směs krystalů stejnoměrného zrnění, které jsou pokryté vrstvou třtinové melasy
kandys	směs velkých krystalů a jejich srostlic, bílé, žluté až hnědé barvy

Tabulka 8

Fyzikální a chemické požadavky na vodné roztoky cukrů

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

^{*)} poměr fruktózy k bezvodé glukóze 1,0 +/- 0,2

^{**)} poměr fruktózy k bezvodé glukóze 1,0 +/- 0,1

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení přírodních sladidel

Tabulka 1

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení krystalických forem přírodních sladidel

Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
do 50 g	- 10,0 %
51–250 g	- 4,0 %
251–500 g	- 3,0 %
501–1000 g	- 2,0 %
1001 g a výše	- 1,0 %

Tabulka 2

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení vodných roztoků přírodních sladidel

Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
do 300 ml	- 5,0 %
301–1000 ml	- 4,0 %
1001 ml a výše	- 3,0 %

Členění potravin se sladivými účinky na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
potravina se sladivými účinky	podle obecného názvu rostliny ^{*)}	podle technologické úpravy ^{**)}

^{*)} Například: kokosový, čekankový, agávový, datlový.^{**)} Například: cukr, sirup, pasta.

Členění cukrovinek na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	podskupina
cukrovinka	karamela	podle použité ochucující složky
	dražé	
	želé agarové	
	želé škrobové	
	želé pektinové	
	želé ostatní	
	rahat	
	chalva	
	turecký med	
	lékořicová cukrovinka	
	pěnová cukrovinka	
	nugát	podle použité náplně/vložky
	komprimát	
	drops	
	roks	
	furé	
	marcipán	
	fondánová cukrovinka	
	žvýkačka balonková	
	žvýkačka plátková	
	žvýkačka dražovaná	

Jakostní a technologické požadavky na cukrovinky

Název cukrovinky	Jakostní a technologické požadavky
karamela	cukrovinka vyrobená z vodného roztoku sacharózy a glukózového sirupu, popřípadě z dalších složek jako je mléko, zahuštěné mléko, smetana, zahuštěná smetana, máslo, máselný tuk nebo rostlinný tuk anebo jejich kombinací
dražé	cukrovinka tužší až tvrdé konzistence vyrobená z vodného roztoku sacharózy a glukózového sirupu, popřípadě z dalších složek, která vzniká postupným nanášením cukerných nebo necukerných vrstev okolo vložky, která tvoří střed cukrovinky
želé	cukrovinka vyrobená z vodného roztoku sacharózy a glukózového sirupu, případně z dalších složek, s konzistencí gelu vzniklou přidáním želírujících látek
rahat	škrobové želé obalené směsí moučkového cukru a škrobu, popřípadě s přidáním dalších složek
chalva	cukrovinka pastovité konzistence vyrobená ze šlehané kandytové hmoty s pěnotvornou látkou a tukem, případně z dalších složek
turecký med	cukrovinka, jejíž základ tvoří cukr, vaječný bílek, med, suché skořápkové plody, případně další složky
lékořicová cukrovinka	cukrovinka vyrobená z vodného roztoku sacharózy a glukózového sirupu, mouky, případně z dalších složek, jejíž charakteristickou složku tvoří výtažek z lékořice
pěnová cukrovinka nebo marshmallow	cukrovinka lehčené, pěnovité, žvýkavé konzistence, vyrobená vyšleháním z vodného roztoku sacharózy a glukózového sirupu a želatiny s případným přidáním dalších složek
nugát	cukrovinka vyrobená z cukru, pražených skořápkových plodů, plodů olejnatých semen nebo rostlinného tuku, nebo jejich kombinací a případně s přidáním dalších složek
komprimát	cukrovinka vyrobená lisováním ochucených a obarvených práškovitých směsí přírodních sladidel nebo sladidel ⁴⁾ a případně z dalších složek
drops	neplněná cukrovinka tvrdé konzistence vyrobená z kandytové hmoty, případně z dalších složek, litím, lisováním nebo protahováním
roks	cukrovinka tvrdé konzistence vyrobená z kandytové hmoty, případně z dalších složek, ve tvaru špalíček, tyčinek nebo lízátek
furé	plněná cukrovinka tvrdé konzistence, vyrobená z kandytové hmoty obsahující uvnitř minimálně 13 % tuhé, polotuhé, tekuté nebo sypké náplně
marcipán	cukrovinka polotuhé konzistence vyrobená z nejméně 1 dílu surové marcipánové hmoty, sestávající se nejméně z 50 % loupaných mandlí a nejvýše 50 % cukru, a nejvýše 1 dílu cukru moučky, případně s přidáním dalších složek
fondánová cukrovinka	cukrovinka polotuhé až tuhé konzistence s jemnou krystalickou strukturou vyrobená z vodného roztoku sacharózy a glukózového sirupu, případně z dalších složek, procesem rušené krystalizace při tvorbě krystalické fondánové hmoty
žvýkačka	cukrovinka výrazně gumovité až tažné konzistence vyrobená z vodného roztoku sacharózy a glukózového sirupu, změkčovadel, emulgátorů, aromat, případně z dalších složek

Poznámka: u názvu cukrovinky se připouští uvedení konkrétního druhu čokolády podle přílohy č. 13 k této vyhlášce, pokud je obsah čokolády nejméně 5 %.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost cukrovinek

Výrobek	Vlhkost (v % hmot. nejvýše)
karamela	-
dražé	-
želé	22,0
rahat	20,0
chalva	20,0
turecký med	8,0
lékořicová cukrovinka	19,0
pěnová cukrovinka	25,0
nugát	-
komprimát s glukózou	10,0
komprimát ostatní	7,0
drops litý	5,0
drops lisovaný	5,0
drops protahovaný	6,0
roks	6,0
furé	-
marcipán	-
fondánová cukrovinka	12,0
žvýkačka	7,5 ^{*)}

^{*)} při + 105 °C

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení cukrovinek

Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
do 105 g	- 10,0 %
106–150 g	- 8,0 %
151–250 g	- 5,0 %
251–500 g	- 3,0 %
501–1000 g	- 2,0 %
1001 g a výše	- 1,0 %

Poznámka: u výrobku balených do sáčků může být podíl drobné tříště nejvýše 2 % hmot. u dropsů a furé a 5 % hmot. u komprimátů.

Členění kakaových výrobků na skupiny

Druh	Skupina
kakaový výrobek	kakaový prášek
	kakaový prášek se sníženým obsahem tuku
	čokoláda v prášku
	čokoláda k přípravě nápoje
	čokoláda k přípravě nápoje se sníženým obsahem tuku

Fyzikální a chemické požadavky na kakaový prášek

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

Fyzikální a chemické požadavky na kakaové máslo

Výrobek	Nezmýdelněné látky (stanovené pomocí petroletheru) v % hmotnostních nejvýše	Obsah volných mastných kyselin (vyjádřeno jako kyselina olejová) v % hmotnostních nejvýše
kakaové máslo	0,50	1,75
lisované kakaové máslo	0,35	1,75

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení kakaových výrobků

Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
do 100 g	- 5,0 g
101–250 g	- 3,0 g
251–500 g	- 2,0 g
501–1000 g	- 1,0 g

Členění čokoládových výrobků na skupiny

Druh	Skupina
čokoládový výrobek	čokoláda/hořká čokoláda
	mléčná čokoláda
	bílá čokoláda
	mléčná čokoláda na vaření/family mléčná čokoláda/rodinná mléčná čokoláda
	Chocolate a la taza
	Chocolate familiar a la taza
	čokoládový bonbon/pralinka

Fyzikální a chemické požadavky na čokoládové výrobky

Tabulka 1

Fyzikální a chemické požadavky na čokoládové výrobky (v % hmotnostních)

Skupina	Obsah kakaového másla (nejméně)	Obsah tukuprosté kakaové sušiny (nejméně)	Obsah celkové kakaové sušiny (nejméně)	Obsah mléčného tuku (nejméně)	Obsah celkového tuku ^{*)} (nejméně)	Obsah mléčné sušiny (nejméně)	Obsah mouky nebo škrobu
čokoláda	18,0	14,0	35,0	-	-	-	-
mléčná čokoláda	-	2,5	25,0	3,5	25,0	14,0	-
mléčná čokoláda na vaření	-	2,5	20,0	5,0	25,0	20,0	-
bílá čokoláda	20,0	-	-	3,5	-	14,0	-
Chocolate a la taza	18,0	14,0	35,0	-	-	-	nejvýše 8,0
Chocolate familiara la taza	18,0	12,0	30,0	-	-	-	nejvýše 18,0

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

Tabulka 2

Rostlinné tuky povolené do čokoládových výrobků

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

Poznámka: uvedené tuky musí splňovat tyto požadavky:

- neobsahují kyselinu laurovou, jsou bohaté na symetrické monoenoové triglyceridy typu POP, POST a StOSt^{*)},
- jsou mísitelné v jakémkoli poměru s kakaovým máslem a jsou slučitelné s jeho fyzikálními vlastnostmi (bod tání a teplota krystalizace, rychlost tání, nezbytnost temperování),
- jsou získány pouze rafinací nebo frakcionací, což vylučuje enzymatickou změnu triglyceridové struktury.

^{*)} P = kyselina palmitová, O = kyselina olejová, St = kyselina stearová

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení čokoládových výrobků

Tabulka 1

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení čokoládových výrobků,
s výjimkou čokoládových bonbonů

Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
do 50 g	- 10,0 %
51–100 g	- 5,0 %
101–250 g	- 3,0 %
250–500 g	- 2,0 %
501–1000 g	- 1,0 %

Tabulka 2

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení čokoládových bonbonů

Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
do 105 g	- 10,0 %
106–150 g	- 8,0 %
151–250 g	- 5,0 %
251–500 g	- 3,0 %
501–1000 g	- 2,0 %
1001 g a výše	- 1,0 %

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na med

Tabulka 1
Smyslové požadavky na med

Výrobek	konzistence a vzhled	chut ^{*)}	barva
med květový	mírně až silně viskózní, tekutý, částečně až plně krystalický	výrazně sladká až škrablavá	vodově čistá až s nazelenalým nádechem, slabě žlutá až zlatavě žlutá
med medovicový	mírně až silně viskózní, tekutý, částečně až plně krystalický	sladká, popřípadě kořeněná až mírně škrablavá	tmavohnědá s nádechem do červenohněda

^{*)} Chut' a vůně medu se liší, ale jsou odvozeny z původu rostliny.

Tabulka 2
Chemické a fyzikální požadavky na med

Požadavek	Med		
	květový	medovicový	pekařský nebo průmyslový
součet obsahu fruktózy a glukózy (součet obou) (nejméně v % hmotnostních)	60,0	45,0 ¹⁾	-
obsah sacharózy (nejvýše v % hmotnostních)	5,0 ²⁾	5,0	5,0
obsah vody (nejvýše v % hmotnostních)	20,0 ³⁾	20,0	23,0 ⁴⁾
obsah látek nerozpustných ve vodě (nejvýše v % hmotnostních) ⁵⁾	0,10	0,10	0,10
elektrická vodivost (mS.cm ⁻¹) ⁶⁾	nejvýše 0,8 ⁷⁾	nejméně 0,8 ⁸⁾	-
obsah volných kyselin (miliekvivalenty kyseliny na 1000 g nejvýše)	50	50	80
aktivita diastázy (stupňů Schadeho stupnice nejméně) ⁹⁾	8	8	-
hydroxymethylfurfural (mg / kg nejvýše) ¹⁰⁾	40 ¹¹⁾	40	-

¹⁾ Platí i pro směsi medovicového medu s květovým medem.

²⁾ U medu z trnovníku akátu (*Robinia pseudoacacia*), z tolice vojtěšky (*Medicago sativa*), z banksie (*Banksia menziesii*), z kopyšníku (*Hedysarum*), z blahovičnicku (*Eucalyptus camadulensis*), z židelníku (*Eucryphia lucida*, *Eucryphia miliganii*) a z citrusů (*Citrus spp.*) se připouští obsah sacharózy nejvýše 10,0 %. U levandulového medu (*Lavandula spp.*) a u medu z brutnáku lékařského (*Borago officinalis*) se připouští obsah sacharózy nejvýše 15,0 %.

³⁾ U medu z vřesu (*Calluna*) se připouští nejvýše 23,0 % vody.

⁴⁾ U pekařského medu z vřesu (*Calluna*) se připouští nejvýše 25,0 % vody.

⁵⁾ U medu lisovaného se připouští nejvýše 0,50 % hmotnostních ve vodě nerozpustných látek.

- ⁶⁾ Výjimky: med z planiky (*Arbutus unedo*), z vřesovce (*Erica*), z blahovičnicku (*Eucalyptus camadulensis*), lípa (*Tilia spp.*), z vřesu obecného (*Calluna vulgaris*), z balmínu neboli manuky (*Leptospermum*) a z kajeputu (*Melaleuca spp.*).
- ⁷⁾ Platí pro všechny medy kromě medovicového, kaštanového a medů uvedených v poznámce č. 6.
- ⁸⁾ Platí pro medovicový med a med z kaštanů a jejich směsi kromě medů uvedených v poznámce č. 6.
- ⁹⁾ U medů s nízkým obsahem přirozených enzymů (např. citrusové medy) a obsahem hydroxymethylfurfuralu nejvýše 15 mg/kg se připouští nejméně 3 stupně Schadeho stupnice.
- ¹⁰⁾ U medů deklarovaného původu z regionů s tropickým klimatem a směsi obsahující výlučně tyto medy se připouští obsah hydroxymethylfurfuralu nejvýše 80 mg/kg.
- ¹¹⁾ Nepoužije se u medů s nízkým obsahem přirozených enzymů (např. citrusové medy) a obsahem hydroxymethylfurfuralu (HMF) nejvýše 15 mg/kg s nejméně 3 stupně Schadeho stupnice.

Příloha č. 17 k vyhlášce č.../2025 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení medu

Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
do 100 g	- 8,0 %
101–250 g	- 5,0 %
251–500 g	- 3,0 %
501 g	- 1,0 %