182

VYHLÁŠKA

ze dne 23. května 2012,

kterou se mění vyhláška č. 333/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta, ve znění pozdějších předpisů

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 odst. 1 písm. a), b), g) a h) 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. 274/2003 Sb., zákona č. 316/2004 Sb. a zákona č. 120/2008 Sb.:

Čl. I

Tato vyhláška byla oznámena v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady 98/34/ES ze dne 22. června 1998 o postupu poskytování informací v oblasti technických norem a předpisů a pravidel pro služby informační společnosti, ve znění směrnice 98/48/ES.

Čl. II

Vyhláška č. 333/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta, ve znění vyhlášky č. 93/2000 Sb. a vyhlášky č. 268/2006 Sb., se mění takto:

1. V názvu a v úvodní větě se slova „§ 18 písm. a), d), h), i), j) a k)“ nahrazují slovy „§ 18 odst. 1 písm. a), b), g) a h)“.

2. V § 1 písm. a) se slova „obilí, pohanky a rýže“ nahrazují slovy „jednoho nebo více botanických druhů obilovin, pohanky nebo rýže“.

3. V § 1 písm. b) se slovo „obilí“ nahrazuje slovy „obilných zrn, pohanky a rýže“.

4. V § 1 písm. c) se slovo „obilí“ nahrazuje slovy „obilných zrn“.

5. V § 1 písm. g) se za slovo „obilné“ vkládají slova „a pohankové“.

6. V § 5 se slova „v prostorách“ nahrazují slovy „ve větratelných prostorách“.

7. V § 6 písm. c) se slova „a nejvýše 30“ zrušují.

8. Poznámka pod čarou č. 1 se včetně odkazu na poznámku pod čarou zrušuje.

9. V § 6 písm. g) se slova „pšeničné celozrnné mouky“ nahrazují slovy „celozrnné mouky z jednoho nebo více druhů obilovin, pohanky nebo rýže“.

10. V § 10 odst. 1 se slova „v prostorách“ nahrazují slovy „ve větratelných prostorách“.

11. V § 10 odst. 2 se číslo „5“ nahrazuje číslem „8“.

12. V § 10 se na konci textu odstavce 2 doplňují slova „ , pokud výrobce nestanoví jiné podmínky uchovávání“.

13. V § 11 písmeno b) zní:

„b) chlebem pekařský výrobek kypřený kvasem, popřípadě droždím, ve tvaru veky, bochníku nebo formový s výjimkou netradičních druhů chleba, o hmotnosti nejméně 400 g s výjimkou krájeného chleba a netradičních druhů chleba,“.

14. V § 11 písm. c) se za slovo „mouky“ vkládají slova „anebo jiných mlýnských obilných výrobků“.

15. V § 11 písm. d) se za slovo „marmeládou,“ vkládají slova „ovocnou pomazánkou, náplněmi mikrobiálně stabilními při běžných podmínkách skladování,“.

16. V § 11 se na konci textu písmene k) doplňují slova „z celkové hmotnosti použitých mlýnských obilných výrobků“.

17. V § 11 písmeno l) zní:

„l) speciálním druhem chleba nebo pečiva pekařský výrobek, který obsahuje kromě mlýnských výrobků ze pšenice a žita další složku, zejména obiloviny, olejniny, luštěniny, vlákninu, suché skořápkové plody, zeleninu, mléčné výrobky nebo brambory, v množství nejméně 10 % z celkové hmotnosti použitých mlýnských výrobků, nebo netradiční druhy chleba typu pita chléb, arabský chléb anebo obdobné druhy chleba plochého tvaru o hmotnosti nižší než 400 g, které obsahují nej-

méně 50% podíl mlýnských výrobků a jsou zpravidla kypřené kvasem nebo droždím,“.

18. Za § 11 se vkládá nový § 11a, který zní:

„§ 11a

Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

a) extrudovaným výrobkem výrobek vyrobený z mlýnských obilných výrobků extruzní technologií působením tlaku a teploty,

b) pufovaným výrobkem výrobek vyrobený z obroušených zvlhčených obilných zrn jednoho nebo více botanických druhů obilovin, rýže nebo pohanky v expanzní formě pečícího zařízení působením tlaku a teploty,

c) macesem křehký nekvašený výrobek kulatého či hranatého tvaru vyrobený z nekynutého těsta z vody a pšeničné mouky tepelnou úpravou,

d) knäckebrotem výrobek křehké konzistence z mlýnských obilných výrobků a dalších surovin obvykle ve tvaru obdélníku vyrobený tepelnou úpravou,

e) čerstvým chlebem nebalený chléb, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení či obdobnou tepelnou úpravu, včetně uvedení do oběhu, nebyl přerušen zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a který je zároveň nabízen k prodeji spotřebiteli nejdéle do 24 hodin po upečení či obdobné tepelné úpravě,

f) čerstvým běžným pečivem nebalené běžné pečivo, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení či obdobnou tepelnou úpravu, včetně uvedení do oběhu, nebyl přerušen zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a které je zároveň nabízeno k prodeji spotřebiteli nejdéle do 24 hodin po upečení či obdobné tepelné úpravě,

g) čerstvým jemným pečivem nebalené jemné pečivo, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení či obdobnou tepelnou úpravu, včetně uvedení do oběhu, nebyl přerušen zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a které je zároveň nabízeno k prodeji spotřebiteli nejdéle do 24 hodin po upečení či obdobné tepelné úpravě.“.

19. V § 13 se na konci písmene i) tečka nahrazuje čárkou a doplňují se písmena j) a k), která znějí:

„j) u nebaleného pekařského výrobku, který byl v hotovém stavu zmrazen a spotřebiteli je nabízen v rozmrazeném stavu, se tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu výrobku údaj „rozmrazeno“,

k) u nebaleného pekařského výrobku, který byl dokončen ze zmrazeného polotovaru, se tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu výrobku údaj „ze zmrazeného polotovaru“.“.

20. V § 16 se na konci textu písmene a) doplňují slova „ , nebo též výrobky, jejichž základem je pevná hmota vytvořená pomocí želírovacích látek bez pečení a dohotovená zejména pomocí náplní, polev nebo kusového ovoce,“.

21. V § 16 písm. j) se slova „charakteristickým listováním připravené bez použití kypřících prostředků“ nahrazují slovy „vysokým obsahem tuku připravené bez použití kypřicích prostředků, tvořené jednotlivými vrstvami vodového těsta a tuku, které po tepelné úpravě vykazuje charakteristické listování“.

22. V § 16 se na konci písmene j) tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno k), které zní:

„k) těstem kynutým listovým nebo též plundrovým těsto s vysokým obsahem tuku připravené s použitím kypřicích prostředků, tvořené jednotlivými vrstvami kynutého těsta a tuku, které po tepelné úpravě vykazuje charakteristické listování.“.

23. V § 18 se na konci písmene g) tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno h), které zní:

„h) u nebaleného cukrářského výrobku, který byl v hotovém stavu zmrazen a spotřebiteli je nabízen k prodeji v rozmrazeném stavu, se tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu výrobku údaj „rozmrazeno“.“.

24. V § 19 odst. 1 se za slovo „cukrářských“ vkládají slova „výrobků a“.

25. § 21 včetně nadpisu zní:

„§ 21

Uvádění do oběhu

(1) Cukrářské výrobky se uvádějí do oběhu při teplotách do 8 °C, s výjimkou výrobků uvedených v odstavci 2.

(2) Cukrářské výrobky balené, které jsou v důsledku použití surovin trvanlivějšího charakteru nebo technologické úpravy vedoucí k prodloužení trvanlivosti mikrobiologicky a fyzikálně-chemicky stabilní při teplotách nad 8 °C, se uvádějí do oběhu při teplotách deklarovaných výrobcem.

(3) Těsta se uvádějí do oběhu při teplotách do 10 °C.“.

26. V příloze č. 2 tabulka 2 zní:

„Tabulka 2

Smyslové požadavky na jakost mouky

Název mouky	**Barva**	**Vůně a chuť**
pšeničná	bílá s nažloutlým odstínem	Příjemná, charakteristická pro mouku z dané obiloviny, bez cizích pachů a příchutí
pšeničná chlebová	bílá se žlutošedým nebo našedlým odstínem	
pšeničná celozrnná	hnědavý, načervenalý nebo tmavočervený odstín	
žitná světlá (výražková)	bílá	
žitná tmavá (chlebová)	šedobílá se zelenomodrým odstínem	

“.

27. Příloha č. 6 zní:

„Příloha č. 6 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost těstovin

Tabulka 1

Smyslové požadavky

Vzhled a tvar	Odpovídají tržnímu druhu, spotřebitelské balení neobsahuje příměs jiných tvarů těstovin nad 1 %. Povrch hladký, kompaktní, bez trhlin. U válcovaných těstovin a u těstovin, kde většina povrchu je tvořena řezem (např. u tzv. hvězdiček), může být povrch mírně drsný a moučný. Podíl zlomků může být maximálně 10 %. Těstoviny se při dodržení podmínek uvedených v návodu nerozvařují, nejsou lepkavé a zachovávají si svůj tvar i po uvaření.
Barva	Světlá, rovnoměrná v různých odstínech žluté, u vaječných těstovin odpovídající počtu použitých vajec, u semolinových těstovin jantarová nebo v různých tmavších odstínech žluté, u ostatních druhů odpovídá použitým surovinám nebo přídatným látkám nebo látkám určeným k aromatizaci.
Vůně a chuť po uvaření	Příjemná, těstovinová, odpovídající použitým surovinám.

Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky

	těstoviny	nejméně	nejvýše
Vlhkost	- sušené - nesušené - zmrazené - balené vakuově či v inertní atmosféře	- 20% 20% 20%	13% - 38% 38%

“.

28. Přílohy č. 8 a 9 znějí:

„Příloha č. 8 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.

Členění pekařských výrobků na druhy a skupiny

Druh	Skupina
chléb/ čerstvý chléb	pšeničný žitný žitno pšeničný pšenično žitný celozrnný vícezrnný speciální
běžné pečivo/ čerstvé běžné pečivo	pšeničné žitné žitno pšeničné pšenično žitné celozrnné vícezrnné speciální
jemné pečivo/ čerstvé jemné pečivo	
trvanlivé pečivo	sušenky ze šlehaných hmot oplatky perníky suchary preclíky trvanlivé tyčinky knäckebrot crackerové pečivo extrudované výrobky pufované výrobky macesy piškoty

Příloha č. 9 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.

Požadavky na jakost pekařských výrobků

	Vzhled a tvar	Kůrka, povrch	Střídka	Vůně a chuť
chléb/ čerstvý chléb	pravidelně formovaný klenutý	čistá zlatohnědé barvy, bez zřetelně obnažené střídky	dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá	chlebová příjemná
běžné pečivo/ čerstvé běžné pečivo	pravidelně formované klenuté	zlatohnědé barvy, čistá, křupavá, bez zřetelně obnažené střídky	dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá	pečivová příjemná
jemné pečivo/ čerstvé jemné pečivo z kynutého těsta	pravidelně formované, klenuté nebo plněné	charakteristické barvy, bez zřetelně obnažené střídky	dobře propečená, pórovitá, vláčná, pružná	jemná, pečivová příjemná, s příchutí přidaných složek
jemné pečivo/ čerstvé jemné pečivo z listového a kynutého listového těsta	pravidelně formovaný, klenutý	charakteristické barvy, bez viditelně obnažené střídky (s výjimkou řezů), typický strupovitý povrch	propečená, s viditelným listováním, u kynutého těsta dutiny nejsou na závadu, u plněných výrobků na řezu viditelná náplň	pečivová, příjemná s příchutí přidaných složek bez cizích pachů a příchutí
jemné pečivo/jemné pečivo z jiných než výše uvedených těst	pravidelně formované	charakteristické barvy, bez zřetelně obnažené střídky (s výjimkou řezů), případně s polevou či glazurou	dobře propečená	příjemná, pečivová, odpovídající použitým surovinám
trvanlivé pečivo kromě sušenek, oplatků, perníku	typická barva		křehká, u laminovaných výrobků vrstevnatý lom	příjemná dle přísady
sušenky	pravidelné dle formy	světle hnědý	křehká	jemná
oplatky	dle formy	křehký otisk formy	křehká	příjemná dle použitých přísad

perník	dle formy	celistvý, čistý	vláčná	dle přísad
extrudované výrobky	pravidelný dle použité formy	charakteristický odpovídající použitým surovinám	křehká, pórovitá	pečivová, příjemná s příchutí přidaných složek bez cizích pachů a příchutí
pufované výrobky	pravidelný dle použité formy	charakteristický odpovídající použitým surovinám	křehká, tvořená jednotlivými pufovanými zrny	pečivová, příjemná s příchutí přidaných složek bez cizích pachů a příchutí

“.

29. Příloha č. 12 zní:

„Příloha č. 12 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.

Požadavky na jakost cukrářských výrobků a náplní

(1) Náplně musí mít stejnoměrné zabarvení, hrubé součásti musí být rovnoměrně rozptýleny v celém objemu krému.

(2) Vůně a chuť náplní a povrchových zdobení musí být příjemné, po použitých surovinách, bez cizích pachů a příchutí, chuť nesmí být nakyslá nebo nahořklá, pokud nakyslost nebo hořkost není charakteristickou vlastností dané náplně.

(3) Pekařský výrobek, jež je základem či součástí cukrářského výrobku, musí být dobře propečený, nesmí být připálený, jeho vůně a chuť musí být příjemné, odpovídající druhu a použitým surovinám.“.

Čl. III

Přechodné ustanovení

Potraviny vyrobené a označené přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, které nevyhovují požadavkům stanoveným touto vyhláškou, se posuzují podle dosavadních právních předpisů a mohou se uvádět do oběhu po dobu 9 měsíců ode dne nabytí účinnosti této vyhlášky.

Čl. IV

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. srpna 2012.

Ministr:

Ing. **Bendl** v. r.