

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 76/2003 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Přírodní sladidla	cukr extra bílý	krystal, krupice, moučka
	cukr bílý	
	cukr polobílý	
	cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek	
	tvarovaný cukr (kostky, bridž, homole)	
	cukr s přísadami	
	přírodní cukr	
	kandys	
	tekuté výrobky z cukru	tekutý cukr tekutý invertní cukr sirup z invertního cukru karamel
	dextróza fruktóza glukózový sirup	dextróza monohydrát dextróza bezvodá sušený glukózový sirup

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 76/2003 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost**1. Cukr**

Skupina	Sacharóza polarimetricky (% hmot. nejméně)	Invertní cukr (% hmot. nejvýše)	Ztráta sušením (% hmot. nejvýše)	Barva v 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 moučka s obsahem protihrudkujících látek nejvýše 3 %	96,7	0,1	0,2	
tvarovaný cukr	99,5	0,1	0,25	150
cukr s přísadami	85,0		1,2	
přírodní cukr	97,5	0,09	1,4	
kandys	98,5		1,0	

U skupin cukr extra bílý, cukr bílý, cukr polobílý obsah nerozpustných látek nejvýše 50 mg/kg

Bodové hodnocení bílých cukrů

	Cukr extra bílý	Cukr bílý
celkový počet bodů nejvýše	8	22
z toho:		
popel – body nejvýše	6	15
barva v roztoku – body nejvýše	3	6
typová řada – body nejvýše	4	9

Jeden bod odpovídá:

- 0,0018 % obsahu popela určeného konduktometricky podle metod ICUMSA,
- 7,5 jednotek ICUMSA (IU) pro barvu v roztoku,
- 0,5 jednotek barevné typy podle metody Brunswick.

Dělení podle tvaru a velikosti částic sacharózy:

- cukr krystal je volně sypká směs krystalů stejnoměrného zrnění,
- cukr krupice je volně sypká směs menších nebo rozdrčených krystalů stejnoměrného zrnění,
- cukr moučka je volně sypká směs jemně drcených krystalů,
- přírodní cukr je sypká, zrnitá světležlutá až světlehnědá hmota na omak mírně lepkavá,
- kandys je směs velkých krystalů a srostlic, bílé, žluté až hnědé barvy.

Třídění podle velikosti částic sacharózy

Délka strany oka kontrolního síta (mm)	Podíl (% hmot.)		
	cukr krystal	cukr krupice	cukr moučka
2,00 – 0,40	nejméně 70		
0,80 – 0,16 nad 1,00		nejméně 70 nejvýše 5	
0,80 – 0,40			nejvýše 5
pod 0,40			nejméně 95

Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

- pro přírodní sladidla, s výjimkou tekutých výrobků z cukru

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
do 50 včetně	- 10,0
větší než 50 do 250 včetně	- 4,0
větší než 250 do 500 včetně	- 3,0
větší než 500 do 1000 včetně	- 2,0
nad 1000	- 1,0

2. Tekuté výrobky z cukru

	Sušina refrakto- metricky (% hmot. nejméně)	Invertní cukr v sušině (% hmot.)	pH	Popel kondukto- metricky v sušině (% hmot. nejvýše)	Barva roztoku při 420 nm (IU nejvýše)
tekutý cukr	62	nejvýše 3 ^{*)}	-	0,1	45
tekutý cukr bílý	62	nejvýše 3	-	0,1	25
tekutý invertní cukr	62	více než 3 ^{**)} nejvýše 50	-	0,4	-
tekutý invertní cukr bílý	62	více než 3 nejvýše 50	-	0,1	25
sirup z invertního cukru	62	více než 50	-	0,4	-
karamel	73	nejméně 50	4 – 6	-	-

*) poměr fruktózy k dextróze 1,0 ± 0,2

***) poměr fruktózy k dextróze 1,0 ± 0,1

Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

- pro tekuté výrobky z cukru

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
do 300 včetně	- 5,0
větší než 300 do 1000 včetně	- 4,0
nad 1000	- 3,0

3. Dextróza

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

4. Fruktóza

	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	0,5	0,5	0,1	30

5. Glukózový sirup

	Sušina (% hmot. nejméně)	Dextrózový ekvivalent vyjádřený jako D–glukóza (% hmot. sušiny nejméně)	Sulfátový popel (% hmot. sušiny nejvýše)
glukózový sirup	70	20,0	1,0

6. Sušený glukózový sirup

	Sušina (% hmot. nejméně)	Dextrózový ekvivalent vyjádřený jako D–glukóza (% hmot. sušiny nejméně)	Sulfátový popel (% hmot. sušiny nejvýše)
sušený glukózový sirup	93	20,0	1,0

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 76/2003 Sb.

Tabulka 1 - Smyslové požadavky

Med	Konzistence a vzhled	Chuť	Barva
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
medovicový	mírně až silně viskózní, tekutý, částečně až plně krystalický	sladká, popřípadě kořeněná až mírně škrablavá	tmavohnědá s nádechem do červenohněda

Tabulka 2 - Fyzikální a chemické požadavky

Požadavek	Druh medu		
	květový	medovicový	pekařský (průmyslový)
součet obsahů fruktózy a glukózy (% hmot. nejméně)	60,0	45,0	-
obsah sacharózy (% hmot. nejvýše)	5,0 ¹⁾	5,0	-
obsah vody (% hmot. nejvýše) ³⁾	20,0	20,0	23,0
kyselost (mekv/kg nejvýše)	50,0	50,0	80
hydroxymethylfurfural (mg/kg nejvýše) ⁴⁾	40,0	40,0	-
obsah ve vodě nerozpustných látek (% hmot. nejvýše) ²⁾	0,10	0,10	-
elektrická vodivost (mS. m ⁻¹) ⁵⁾	nejvýše 80,0	nejméně 80,0	-
aktivita diastázy (stupňů podle Schadeho nejméně) ⁶⁾	8,0	8,0	-

- 1) U medu květového jednodruhového akátového z trnovníku akátu (*Robinia pseudoacacia*), z tollice vojtěšky (*Medicago sativa*), z banksie (*Banksia menziesii*), z kopyšníku (*Hedysarum*), z blahovičnicku (*Eucalyptus camadulensis*), z *Eucryphia lucida*, z *Eucryphia milliganii*, z citrusů (*Citrus spp.*), může být obsah sacharózy nejvýše 10,0 %; u levandulového medu (*Lavandula spp.*) a u medu z brutnáku lékařského (*Borago officinalis*) může být obsah sacharózy nejvýše 15,0 %.
- 2) U medu lisovaného se připouští nejvýše 0,50 % hmotnostních ve vodě nerozpustných látek.
- 3) U vřesového (*Calluna*) medu a medu průmyslového může být obsah vody nejvýše 23 %; u medu z vřesu (*Calluna*) určeného pro průmyslové účely může být obsah vody nejvýše 25 %.
- 4) U medů deklarovaného původu z regionů s tropickým klimatem a směsi těchto medů může být obsah hydroxymethylfurfuralu nejvýše 80 mg/kg.
- 5) Výjimky: planika (*Arbutus unedo*), vřesovec (*Erica*), blahovičnick (*Eucalyptus camadulensis*), lípa (*Tilia spp.*), vřes obecný (*Calluna vulgaris*), *Leptospermum*, *Melaleuca spp.*
- 6) U medu s přirozeně nízkým obsahem enzymů (citrusové medy) a obsahem HMF nižším než 15mg/kg může být aktivita diastázy nejméně 3.

Tabulka 3 – Přípustné záporné hmotnostní odchyly od spotřebitelského balení

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylna (%)
do 100 včetně	- 8,0
větší než 100 do 250 včetně	- 5,0
větší než 250 do 500 včetně	- 3,0
nad 500	- 1,0

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 76/2003 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

Tabulka 1 - Fyzikální a chemické požadavky na jakost

Skupina	Vlhkost (v % hmot. nejvýše)
karamely	-
dražé	-
želé	22,0
rahat, chalva	20,0
turecký med	8,0
lékořicové cukrovinky	19,0
pěnové	25,0
fondánové cukrovinky	12,0
komprimáty s glukózou	10,0
komprimáty ostatní	7,0
žvýkačky:	při 105 °C
	7,5
dropsy:	
lité a lisované kandyty	5,0
protahované	6,0
roksy	6,0
furé	-

Poznámka:

U výrobku balených do sáčků může být podíl drobné tříště nejvýše:

- dropsy a furé 2 % hmot.
- komprimáty 5 % hmot.

Tabulka 2 - Příпустné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
do 105 g včetně	- 10,0
větší než 105 do 150 včetně	- 8,0
větší než 150 do 250 včetně	- 5,0
větší než 250 do 500 včetně	- 3,0
větší než 500 do 1000 včetně	- 2,0
nad 1000 (k rozvažování)	- 1,0

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 76/2003 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
kakaový prášek / kakao	- kakaový prášek - kakaový prášek se sníženým obsahem tuku	
směs kakaa s cukrem	- směs kakaa s cukrem	čokoláda v prášku
	- směs kakaa se sníženým obsahem tuku s cukrem	čokoláda k přípravě nápoje slazené kakao

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 76/2003 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost**Tabulka 1 - Kakaový prášek**

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

Tabulka 2 - Směsi kakaa s cukrem

	Obsah kakaového prášku* ¹⁾ v sušině (% hmot. nejméně)
čokoláda v prášku	32,0
slazený kakaový prášek, (slazené kakao)	25,0
čokoláda k přípravě nápoje	25,0
slazený kakaový prášek se sníženým obsahem tuku	25,0
čokoláda k přípravě nápoje se sníženým obsahem tuku	25,0

*¹⁾ v případě směsi kakaového prášku se sníženým obsahem tuku s cukrem - obsah kakaového prášku se sníženým obsahem tuku v sušině

Tabulka 3 – Kakaové máslo

	Podíl látek nezmýdelnitelných petroletherem (% hmot. nejvýše)	Obsah volných mastných kyselin vyjádřených jako kyselina olejová (% hmot. nejvýše)
lisované kakaové máslo	0,35	1,75
kakaové máslo	0,50	1,75

Tabulka 4 – Příпустné záporné hmotnostní odchytky od spotřebitelského balení

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchytky (%)
do 100 včetně	- 5,0
větší než 100 do 250 včetně	- 3,0
větší než 250 do 500 včetně	- 2,0
větší než 500 do 1000 včetně	- 1,0

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 76/2003 Sb.

Členění na druhy a skupiny

Druh	Skupina
čokoláda (hořká čokoláda) mléčná čokoláda family mléčná čokoláda bílá čokoláda	bez přísad s přísadami na vaření plněná
Chocolate a la taza Chocolate familiar a la taza	
čokoládové bonbóny formované	formované v různých tvarech, s různými náplněmi (tukovými, krémovými, likérovými atd.), nebo bez náplně
čokoládové bonbóny máčené nebo polomáčené	různé druhy vložek (želé, fondán, vylehčené hmoty pěnou a další), máčené čokoládou, mléčnou čokoládou, family mléčnou čokoládou, nebo bílou čokoládou, s výjimkou Chocolate a la taza a Chocolate familiar a la taza
čokoládové dražé	podle druhu vložek

Příloha č. 9 k vyhlášce č. 76/2003 Sb.

Tabulka 1 - Fyzikální a chemické požadavky na jakost
(% hmot. vztažených na sušinu)

Druh	Obsah kakaového másla	Obsah tukuprosté kakaové sušiny	Obsah celkové kakaové sušiny	Obsah mléčného tuku	Obsah celkového tuku *)	Obsah mléčné sušiny	Obsah mouky nebo škrobu
čokoláda (hořká čokoláda)	18	14	35	-	-	-	-
mléčná čokoláda	-	2,5	25	3,5	25	14	-
family mléčná čokoláda	-	2,5	20	5	25	20	-
bílá čokoláda	20	-	-	3,5	-	14	-
Chocolate a la taza	18	14	35	-	-	-	nejvýše 8
Chocolate familiar a la taza	18	12	30	-	-	-	nejvýše 18

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

Poznámka: uvedené hodnoty znamenají nejnižší limitující požadavek, s výjimkou hodnot označených jako nejvyšší limitující požadavek

Tabulka 2 – Příпустné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

Druh	Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
čokolády	do 50 včetně	- 10
	větší než 50 do 100 včetně	- 5
	větší než 100 do 250 včetně	- 3
	větší než 250 do 500 včetně	- 2
	větší než 500 do 1000 včetně	- 1
čokoládové bonbóny	do 105 včetně	- 10
	větší než 105 do 150 včetně	- 8
	větší než 150 do 250 včetně	- 5
	větší než 250 do 500 včetně	- 3
	větší než 500 do 1000 včetně nad 1000	- 2 - 1

Rostlinné tuky povolené do čokoládových výrobků

Obvyklý název rostlinného tuku	Botanický název rostlin, ze kterých mohou být uvedené tuky získány
1. Illipe, bornejský tuk, Tengkawang	<i>Shorea</i> spp.
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>Garcinia indica</i>
6. Olej z jader manga	<i>Mangifera indica</i>

Poznámka: uvedené tuky musí splňovat tyto požadavky:

- neobsahují kyselinu laurovou, jsou bohaté na symetrické monoenoové triglyceridy typu POP, POST a StOSt¹;
- 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, to vylučuje enzymatickou změnu triglyceridové struktury.

P = kyselina palmitová

O = kyselina olejová

St = kyselina stearová

Jako výjimku z použití stanovených rostlinných tuků je možno použít též kokosového oleje v čokoládách, použitých při výrobě mražených krémů (zmrzlin).