

**Komoditní vyhláška č. 333/1997 Sb.,
pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny,
pekařské výrobky a cukrářské výrobky
a těsta, ve znění pozdějších předpisů
dělí chleby na:**

■ **chléb pekařský** – výrobek kypřený kvasem, popř. droždím, ve tvaru veku, bochníku nebo formový s výjimkou netradičních druhů chleba, o hmotnosti nejméně 400 g s výjimkou krájeného chleba a netradičních druhů chleba,

■ **pšeničný chléb** – výrobek obsahující nejméně 90% podíl mlýnských výrobků z pšenice z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,

■ **žitný chléb** – výrobek obsahující nejméně 90% podíl mlýnských výrobků ze žita z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,

■ **žitno pšeničný chléb** – výrobek, v jehož těstě musí být podíl žitných mlýnských výrobků vyšší než 50 % a pšeničných mlýnských výrobků vyšší než 10 % z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,

■ **pšenično žitný chléb** – výrobek, v jehož těstě musí být podíl pšeničných mlýnských výrobků nejméně 50 % a žitných mlýnských výrobků vyšší než 10 % z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,

■ **celozrnný chléb** – výrobek, jehož těsto musí obsahovat z celkové hmotnosti mlýnských obilných výrobků nejméně 80 % celozrnných mouk nebo jim odpovídající množství upravených obalových částic z obilky,

■ **vícezrnný chléb** – výrobek, do jehož těsta jsou přidány mlýnské výrobky z jiných obilovin než pšenice a žita, luštěniny nebo olejiny v celkovém množství nejméně 5 % z celkové hmotnosti použitých mlýnských obilných výrobků,

■ **speciální druhy chleba** – výrobek, který obsahuje kromě mlýnských výrobků ze pšenice a žita další složku, zejména obiloviny, olejiny, 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 nejméně 50% podíl mlýnských výrobků a jsou zpravidla kypřené kvasem nebo droždím,

■ **název „staročeský chléb“** nebo **„tradiční chléb“** lze využít pouze pro chléb, který je kypřen vitálním žitným kvasem, s minimálním obsahem 70 % výše vymleté žitné mouky vztaheno na celkové množství mlýnských výrobků,

■ **název „selský chléb“** lze použít pro chléb s charakteristickými velkými i nepravidelnými póry, tvarovaný do kulatého bochníku o hmotnosti nejméně 2 kg, s obsahem nejméně 60 % žitné mouky vztaheno na celkové množství mlýnských výrobků,

■ **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.

Kvalita chleba v ČR je také určena cechovními normami (ČCN), které jednotně upravují technologické postupy a senzorycké požadavky.

V oblasti chlebů rozeznáváme normy pro skupiny výrobků: Pšeničný chléb; Vícezrnný chléb; Celozrnný chléb; Speciální chléb; Toastové a sandwichové chleby – světlý pšeničný, tmavý a celozrnný; Chléb s měkčenými zrny v kvasu; Chléb se záparou, zavážkou nebo měkčenými zrny; Český kváskový chléb; Chléb pšenično-žitný; Chléb žitno-pšeničný; Žitný chléb; Kvasový pšenično-žitný; Veku tukovou.