



SBÍRKA ZÁKONŮ

ČESKÁ REPUBLIKA

Částka 59

Rozeslána dne 3. června 2003

Cena Kč 31,-

O B S A H:

156. Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 252/1995 Sb., kterou se provádí některá ustanovení zákona č. 37/1995 Sb., o neperiodických publikacích
 157. Vyhláška, kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování
 158. Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 298/2000 Sb., kterou se stanoví seznam vinařských obcí, seznam viničních tratí a jejich vymezení, ve znění pozdějších předpisů
-

156

VYHLÁŠKA

ze dne 15. května 2003,

kteřou se mění vyhláška č. 252/1995 Sb., kterou se provádí některá ustanovení zákona č. 37/1995 Sb., o neperiodických publikacích

Ministerstvo kultury stanoví podle § 4 zákona č. 37/1995 Sb., o neperiodických publikacích:

Čl. I

Vyhláška č. 252/1995 Sb., kterou se provádí některá ustanovení zákona č. 37/1995 Sb., o neperiodických publikacích, se mění takto:

1. § 1 se zrušuje.
2. § 2 zní:

„§ 2

Vydavatel písemně nabídne ke koupi jeden výtisk jím vydané neperiodické publikace Knihovně Akademie věd České republiky, Parlamentní knihovně prostřednictvím Kanceláře Poslanecké sněmovny, Státní technické knihovně, Knihovně Národního muzea pro-

střednictvím Národního muzea, Knihovně Památníku písemnictví prostřednictvím Památníku národního písemnictví, Středočeské vědecké knihovně v Kladně, Jihočeské vědecké knihovně v Českých Budějovicích, Studijní a vědecké knihovně Plzeňského kraje, Severočeské vědecké knihovně v Ústí nad Labem, Krajské vědecké knihovně v Liberci, Studijní a vědecké knihovně v Hradci Králové, Moravskoslezské vědecké knihovně v Ostravě, Krajské knihovně v Pardubicích, Krajské knihovně Františka Bartoše, příspěvkové organizaci, ve Zlíně, Krajské knihovně Karlovy Vary, Krajské knihovně Vysočiny a Městské knihovně v Praze.“.

Čl. II

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem jejího vyhlášení.

Ministr:

Dostál v. r.

157

VYHLÁŠKA

ze dne 12. května 2003,

kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování

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, ve znění zákona č. 119/2000 Sb., zákona č. 306/2000 Sb. a zákona č. 146/2002 Sb., (dále jen „zákon“) pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich:

Oddíl 1

Čerstvé ovoce a čerstvá zelenina

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) čerstvým ovocem – jedlé plody a semena stromů, keřů nebo bylin uváděné do oběhu bezprostředně po sklizni nebo po určité době skladování v syrovém stavu,

- b) čerstvou zeleninou – jedlé části, zejména kořeny, bulvy, listy, nať, květenství, plody jednoletých nebo víceletých rostlin uváděné do oběhu bezprostředně po sklizni nebo po určité době skladování v syrovém stavu.

§ 2

Členění na skupiny a podskupiny

V příloze č. 1 je uvedeno členění čerstvého ovoce a čerstvé zeleniny na skupiny a podskupiny.

§ 3

Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu¹⁾ se čerstvé ovoce a čerstvá zelenina dále označí

- a) názvem podskupiny,

¹⁾ 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.

- b) třídou jakosti, Evropských společenství o normách pro jed-
c) názvem odrůdy, pokud tak stanoví předpis notlivé druhy ovoce nebo zeleniny,²⁾ nebo náz-

²⁾ Například:

Nařízení Komise č. 2001/2396/ES ze 7. prosince 2001, kterým se stanoví obchodní norma pro pór a které zrušuje nařízení č. 89/1076/EHS.

Nařízení Komise č. 2001/1799/ES z 12. září 2001, kterým se stanoví obchodní norma pro citrusové plody, ve znění nařízení č. 2002/453/ES, a které zrušuje nařízení č. 89/920/EHS.

Nařízení Komise č. 2001/1619/ES ze 6. srpna 2001, kterým se stanoví obchodní norma pro jablka a hrušky a kterým se mění nařízení č. 89/920/EHS.

Nařízení Komise č. 2001/1615/ES ze 7. srpna 2001, kterým se stanoví obchodní norma pro melouny cukrové a kterým se mění nařízení č. 97/1093/ES.

Nařízení Komise č. 2001/1543/ES z 27. července 2001, kterým se stanoví obchodní norma pro saláty, endivii kadeřavou letní a eskariol a které zrušuje nařízení č. 88/79/EHS.

Nařízení Komise č. 2001/1508/ES z 24. července 2001, kterým se stanoví obchodní norma pro cibuli kuchyňskou a kterým se mění nařízení č. 83/2213/EHS.

Nařízení Komise č. 2001/1135/ES z 8. června 2001, kterým se mění ustanovení o rozměrech, uvádění na trh a označování daných obchodními normami a kterým se mění nařízení č. 97/659/ES.

Nařízení Komise č. 2001/912/ES z 10. května 2001, kterým se stanoví obchodní norma pro fazolové lusky.

Nařízení Komise č. 2000/851/ES z 27. dubna 2000, kterým se stanoví obchodní norma pro meruňky a které zrušuje nařízení č. 91/1108/EHS a nařízení č. 98/1010/ES.

Nařízení Komise č. 2000/790/ES ze 14. dubna 2000, kterým se stanoví obchodní norma pro rajčata a které zrušuje nařízení č. 83/78/EHS.

Nařízení Komise č. 2002/2137/ES z 29. listopadu 2002, kterým se stanoví obchodní norma pro stolní hrozný révy vinné a kterým se mění nařízení č. 1999/2789/ES.

Nařízení Komise č. 1999/2561/ES z 3. prosince 1999, kterým se stanoví obchodní norma pro hrachové lusky, ve znění nařízení č. 2001/532/ES.

Nařízení Komise č. 1999/2377/ES z 9. listopadu 1999, kterým se stanoví obchodní norma pro chřest.

Nařízení Komise č. 1999/2335/ES z 3. listopadu 1999, kterým se stanoví obchodní norma pro broskve a nektarinky a které zrušuje nařízení č. 90/3596/ES.

Nařízení Komise č. 1999/1257/ES z 17. května 1999, kterým se stanoví obchodní norma pro papriku zeleninovou, ve znění nařízení č. 2000/2706/ES.

Nařízení Komise č. 1999/1168/ES z 3. června 1999, kterým se stanoví obchodní norma pro švestky, ve znění nařízení č. 2000/848/ES.

Nařízení Komise č. 1999/730/ES ze 7. dubna 1999, kterým se stanoví obchodní norma pro mrkev a kterým se mění nařízení č. 89/920/EHS.

Nařízení Komise č. 1998/963/ES ze 7. května 1998, kterým se stanoví obchodní normy pro květák a artyčoky, ve znění nařízení č. 2001/1135/ES a nařízení č. 1999/2551/ES.

Nařízení Komise č. 1997/2288/ES z 18. listopadu 1997, kterým se stanoví obchodní norma pro česnek a které zrušuje nařízení č. 10/65/EHS.

Nařízení Komise č. 1997/1093/ES z 16. června 1997, kterým se stanoví obchodní normy pro melouny cukrové a melouny vodní, ve znění nařízení č. 2001/1615/ES.

Nařízení Komise č. 1997/831/ES ze 7. května 1997, kterým se stanoví obchodní norma pro avokádo, ve znění nařízení č. 1999/1167/ES.

Nařízení Komise č. 1994/2257/ES ze 16. září 1994, kterým se stanoví norma jakosti pro banány, ve znění nařízení č. 1996/1135/ES a nařízení č. 1997/386/ES.

Nařízení Komise č. 1990/410/EHS ze 16. února 1990, kterým se stanoví norma jakosti pro kiwi, ve znění nařízení č. 1992/305/EHS a nařízení č. 1997/888/ES.

Nařízení Komise č. 1987/1677/EHS z 15. června 1988, kterým se stanoví norma jakosti pro okurky, ve znění nařízení č. 1997/888/ES.

Nařízení Komise č. 1987/1591/ES z 5. června 1987, kterým se stanoví normy jakosti pro zelí hlávkové a kapustu hlávkovou, kapustu růžičkovou, celer řapíkatý, špenát a pro švestky, ve znění nařízení č. 2000/1135/ES, nařízení č. 1992/658/EHS, nařízení č. 1997/888/ES a nařízení č. 1991/1168/EHS.

Nařízení Komise č. 1987/899/EHS z 30. března 1987, kterým se stanoví normy jakosti pro třešně a jahody, ve znění nařízení č. 2002/843/ES, nařízení č. 1992/658/EHS a nařízení č. 1997/888/ES.

Nařízení Komise č. 1983/2213/EHS z 28. července 1983, kterým se stanoví normy jakosti pro cibuli a rychlené puky čekanky salátové, ve znění nařízení č. 2001/1508/ES, nařízení č. 1987/1654/EHS, nařízení č. 1991/1872/EHS, nařízení č. 1991/3439/EHS, nařízení č. 1992/658/EHS, nařízení č. 1997/888/ES a nařízení č. 1997/2390/ES.

Nařízení Komise č. 1981/1292/EHS z 12. května 1981, kterým se stanoví norma jakosti pro pór, lilek a cukety, ve znění nařízení č. 2001/1135/ES a nařízení č. 1997/888/ES.

Nařízení Komise č. 1999/1455/ES z 1. července 1999, kterým se stanoví obchodní norma pro papriku zeleninovou.

vem odrůdy, pokud tak stanoví technická norma,³⁾

- d) údajem o tom, že bylo čerstvé ovoce nebo čerstvá zelenina po sklizni ošetřeno konzervačními nebo jinými chemickými látkami.

§ 4

Požadavky na jakost

Čerstvé ovoce a čerstvá zelenina se zařazují podle smyslových a fyzikálních požadavků do tříd jakosti, které jsou stanoveny předpisy Evropských společenství o normách pro jednotlivé druhy ovoce nebo zeleniny²⁾ nebo technickou normou.³⁾

§ 5

Skladování

Čerstvé ovoce a čerstvá zelenina se skladují odděleně, v čistých, dobře větratelných prostorách, popřípadě v prostorách s řízenou atmosférou na dřevěných podlážkách.

Oddíl 2

Zpracované ovoce

§ 6

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- ovocem – ovoce celé, čerstvé, zdravé, bez známek hniloby a plísní, obsahující všechny základní části, ve stadiu technologické zralosti, očištěné, zbavené nežádoucích cizích příměsí,
- zpracovaným ovocem – potravina, jejíž charakteristickou složku tvoří ovoce a která byla upravena konzervováním, s výjimkou ovocného alkoholického a nealkoholického nápoje a zmrazeného ovoce,
- konzervací – technologický proces, který vede k zachování požadované jakosti a zdravotní nezávadnosti výrobku,
- sterilací – tepelná úprava potlačující působení mikroorganismů ve výrobku po dobu uvedenou výrobcem,
- kompotem – ovoce s nálevem nebo bez nálevu, v neprodyšně uzavřeném obalu, konzervované sterilací,

³⁾ Například:

ČSN 46 3010 Ovoce čerstvé. Jádrové ovoce.

ČSN 46 3022 Švestky, slívy, renklódy a mirabelky.

ČSN 46 3023 Třešně a višně.

ČSN 46 3030 Ovoce čerstvé. Bobulové ovoce a lesní plody.

ČSN 46 3032 Borůvky.

ČSN 46 3033 Maliny.

ČSN 46 3050 Skořápkové ovoce čerstvé.

ČSN 46 3051 Kaštiny jedlé.

ČSN 46 3060 Čerstvé jižní plody. Citrusové plody a ananas.

ČSN 46 3063 Fíky čerstvé.

ČSN 46 3064 Čerstvé jižní plody. Ostatní plody tropů a subtropů (tomel).

ČSN 46 3065 Čerstvé jižní plody. Ostatní plody tropů a subtropů (karambola, papája).

ČSN 46 3066 Anona.

ČSN 46 3069 Mango.

ČSN 46 3085 Kokosové ořechy čerstvé.

ČSN 46 3110 Zelenina čerstvá. Košťálová zelenina.

ČSN 46 3111 Brokolice.

ČSN 46 3120 Zelenina čerstvá. Kořenová zelenina.

ČSN 46 3122 Křen.

ČSN 46 3123 Ředkvička.

ČSN 46 3124 Černý kořen.

ČSN 46 3130 Zelenina čerstvá. Listová zelenina.

ČSN 46 3135 Pekingské zelí.

ČSN 46 3136 Revěň.

ČSN 46 3142 Vyluštěná hrachová zrna.

ČSN 46 3150 Zelenina čerstvá. Plodová zelenina.

ČSN 46 3151 Cukety.

ČSN 46 3152 Lilek.

ČSN 46 3160 Zelenina čerstvá. Cibulová zelenina.

ČSN 46 3172 Kopr.

ČSN 46 3173 Fenykl sladký.

- f) džemem výběrovým (Extra) – potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel,⁴⁾ vody a nezahuštěné pulpy jednoho nebo více druhů ovoce, přivedené do vhodné rosolovité konzistence,
- g) džemem – potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel, vody, pulpy a dřene, nebo přírodních sladidel, vody a dřene, jednoho nebo více druhů ovoce, přivedené do vhodné rosolovité konzistence,
- h) marmeládou – potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel, vody a jedné nebo více surovin získaných z citrusových plodů, přivedené do vhodné rosolovité konzistence, přičemž za suroviny získané z citrusových plodů se považují pulpy, dřene, šťavy, vodné extrakty a kůry,
- i) rosolem a rosolem výběrovým (Extra) – potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel a šťavy, nebo ze směsi přírodních sladidel a vodných extraktů z jednoho nebo více druhů ovoce, přivedená do vhodné rosolovité konzistence,
- j) povidly – potravina vyrobená z jednoho nebo více druhů ovoce (jablek, hrušek, švestek), s přídavkem přírodních sladidel nebo bez přídavku, přivedená do polotuhé až tuhé konzistence s jemnými až hrubšími částicemi dužniny ovoce,
- k) klevelou – potravina vyrobená z jednoho nebo více druhů ovoce, s přídavkem přírodních sladidel nebo bez přídavku, přivedená do kašovitě, roztévkavé konzistence se zřetelnými hrubými částmi dužniny ovoce,
- l) ovocným protlakem – potravina řídké až kašovitě konzistence vyrobená z jedlé části ovoce (bez kůry, slupky, jader, pecek, jádřinců) propasírováním nebo obdobným procesem, s případným přidáním přírodních sladidel, konzervovaná snížením obsahu vody, sterilací nebo přidáním konzervačního prostředku anebo kombinací uvedených způsobů,
- m) sušeným ovocem – ovoce konzervované sušením bez použití přírodních sladidel,
- n) směsí sušeného ovoce – různé druhy sušeného ovoce, kde podíl sušeného ovoce je nejméně 60 % hmotnostních,
- o) ovocem proslazeným (kandovaným ovocem) – potravina konzervovaná zvýšením sušiny přídavkem přírodních sladidel,
- p) ovocem v lihu (ovocnou bowlí) – potravina z čerstvého ovoce nebo sterilovaného ovoce, zalitého pitnou vodou, kvasným rafinovaným lihem⁵⁾ nebo lihovinou, popřípadě s přidanými přírodními sladidly, popřípadě látkami určenými k aromatizaci,
- q) upraveným chlazeným čerstvým ovocem – potravina z čerstvého celého nebo děleného ovoce s případným přidáním ovoce sterilovaného nebo zeleniny čerstvé nebo sterilované, uzavřená ve spotřebitelském obalu, určená k přímému použití,
- r) kaštanovým krémem – potravina vyrobená ze směsi vody, přírodních sladidel a kaštanového protlaku získaného z plodů kaštanu jedlého (*Castanea sativa*),
- s) zázvorem – jedlý kořen rostliny zázvoru v čerstvém nebo konzervovaném stavu, který je dovoleno sušit nebo uchovávat v sirupu,
- t) ovocnou dužninou (pulpou) – jedlá část ovoce, podle potřeby bez kůry, slupky, jader, pecek a jádřinců, která je tvořena ovocem celým, nebo hrubě nakrájeným nebo rozdrceným, ale která nebyla rozmělněna na dřene,
- u) ovocnou dřeni – surovina získaná pasírováním jedlých částí ovoce podle potřeby zbaveného kůry, slupek, jader a pecek, která byla rozmělněna na dřene propasírováním nebo obdobným procesem a je určená k dalšímu zpracování,
- v) vodním extraktem ovoce – vodní výluh z ovoce, který s ohledem na ztráty nutné vzniklé při řádném zpracování obsahuje všechny ve vodě rozpustné složky použitého ovoce,
- w) cizími příměsmi – všechny předměty nebo látky, které nenáleží k potravíně,
- x) škůdce – živý nebo mrtvý živočich nebo jeho část v kterémkoliv stadiu vývoje živočicha.

§ 7

Členění na skupiny

V příloze č. 2 je uvedeno členění zpracovaného ovoce na skupiny.

§ 8

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu¹⁾ se zpracované ovoce dále označí

- a) použitým druhem nebo druhy ovoce v sestupném pořadí podle hmotnosti použité suroviny; u potra-

⁴⁾ 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.

⁵⁾ Zákon č. 61/1997 Sb., o lihu a o 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 spotřebních daních, ve znění pozdějších předpisů, (zákon o lihu), ve znění zákona č. 129/1999 Sb. a zákona č. 22/2000 Sb.

vin definovaných v § 6 písm. f), g), h), i) a r) a vyrobených ze tří nebo více druhů ovoce může být údaj o druzích použitého ovoce nahrazen slovy „směs ovoce“ nebo uvedením počtu použitých druhů ovoce,

- b) u ovoce v lihu (ovocných bowlí) obsahem etanolu v procentech objemových,
- c) názvem skupiny,
- d) u džemů, džemů výběrových (Extra), marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), kaštanového pyré, povidel, klevel a ovocných protlaků, množství ovoce v gramech, které bylo použito pro výrobu 100 g hotového výrobku,
- e) u džemů, džemů výběrových (Extra), marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), kaštanového pyré, povidel, klevel a ovocných protlaků, celkovým obsahem přírodních sladidel v gramech obsažených ve 100 g výrobku, přičemž uvedené číslo představuje množství stanovené refraktometricky při 20 °C u hotového výrobku s tolerancí +/- 3 refraktometrické stupně,
- f) u džemů, džemů výběrových (Extra), marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), kaštanového pyré, povidel, klevel, přítomnost zbytkového oxidu siřičitého, jestliže jeho obsah ve výrobku je vyšší než 10 mg/kg,
- g) u kompotů s refraktometrickou sušinou nálevu do 18 % slovy „s nízkým obsahem cukru“ nebo „bez přidaného cukru“,
- h) u kompotů s refraktometrickou sušinou nálevu nad 18 % až do 22 % slovem „slazeno“,
- i) u kompotů s refraktometrickou sušinou nálevu nad 22 % slovy „s vysokým obsahem cukru“.

(2) Sušené bobule hroznů révy vinné lze označovat pouze názvem „Rozinky“ nebo „Hrozinky“.

(3) Upravené čerstvé chlazené ovoce se vždy na obalu určeném pro spotřebitele označí

- a) datem použitelnosti,
- b) teplotou skladování.

(4) Označení „rosolová marmeláda“ lze použít pro marmelády, pokud výrobek neobsahuje žádnou nerozpustnou hmotu citrusových plodů, s výjimkou malého množství jemně krájené kůry citrusů.

(5) U zpracovaného ovoce určeného pro výrobu pekařských výrobků nebo cukrářských výrobků smí být v jeho názvu použito spojení „s džemem“, „s marmeládou“, „s rosolem“, „s kaštanovým krémem“ nebo obdoba těchto spojení pouze za předpokladu, že zpracované ovoce odpovídá podmínkám vyplývajícím v § 6 písm. f), g), h), i) a r) a fyzikálním a chemickým požadavkům na jakost podle tabulky 1 v příloze č. 4.

(6) Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 3.

§ 9

Požadavky na jakost

(1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 4 tabulkách 1 a 2.

(2) Smyslové požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 4 tabulkách 3 a 4.

(3) Ovoce v lihu (ovocná bowle) musí obsahovat nejméně 13 % objemových kvasného etanolu a musí vykazovat nejméně 18 % refraktometrické sušiny.

(4) V sušeném ovoci se nesmí vyskytovat škůdci.

§ 10

Technologické požadavky

(1) Minimální hmotnostní podíl ovoce v 1 kg potraviny je uveden v příloze č. 2.

(2) Při výrobě džemu, džemu výběrového (Extra), rosolu a rosolu výběrového (Extra) vyrobených z jiných druhů ovoce než citrusových může být přidána šťáva a kůra z citrusových plodů.

(3) Džem výběrový (Extra) z šípků, malin, ostružin, černého rybízu, borůvek, červeného rybízu lze vyrábět pouze z nezahuštěného protlaku příslušného ovoce nebo nezahuštěný protlak může tvořit část vsádkové hmotnosti ovoce.

(4) Džem výběrový (Extra) a džem z citrusových plodů lze vyrábět jen z celých plodů citrusu nakrájených na proužky nebo na plátky.

(5) Při výrobě džemu výběrového (Extra) a rosolu výběrového (Extra) nelze mísit jablka, hrušky, slívy s neoddelujícími se peckami, melouny, melouny vodní, hrozny, dýně, okurky a rajčata s jiným ovocem.

(6) Při výrobě džemu a džemu výběrového (Extra) z šípků, jahod, malin, angreštu, červeného rybízu, slív, rebarbory lze přidávat červené ovocné šťávy.

(7) Při výrobě džemu a rosolu z jahod, malin, angreštu, červeného rybízu, slív lze přidávat šťávu z červené řepy.

(8) Podíl ovoce pro výrobu rosolu a rosolu výběrového (Extra) při použití vodných extraktů z ovoce se vypočítá odečtením hmotnosti vody použité pro výrobu vodných extraktů od celkové hmotnosti vodného extraktu.

(9) K džemu, džemu výběrovému (Extra), rosolu a rosolu výběrovému (Extra) z kdoulí se smí přidat list pelargónie vonné (*Pelargonium odoratissimum*).

(10) K potravinám definovaným v § 6 písm. f), g), h), i) a r) lze přidávat lihoviny, víno, desertní (likérové) víno, ořechy, aromatické byliny, koření, vanilku, vanilin, vanilkové extrakty a med⁴⁾ jako částečnou nebo

úplnou náhradu přírodního sladidla, jedlé tuky a oleje jako látky zabraňující pění a tekutý pektin.

(11) Při výrobě marmelády lze přidávat éterické oleje z citrusových plodů.

(12) Ovočné suroviny definované v § 6 písm. a), t), u) a v) mohou být zpracovány

- a) zahříváním, chlazením nebo zmrazením,
- b) sublimačním sušením (sušením za mrazeného stavu), nebo
- c) zahušťováním do míry technicky možné.

(13) Meruňky a slívy určené pro výrobu džemu výběrového (Extra) mohou být zpracovány také jinými dehydratačními procesy, než je sublimační sušení.

(14) Citrusová kůra může být přechovávána v nálevu.

(15) U kompotu může pH dosahovat hodnoty nejvýše 4,0.

(16) Sušina sušeného ovoce musí činit nejméně 70 %, u sušených švestek nejméně 67 %.

(17) Cizí příměsi u sušeného ovoce mohou činit nejvýše 0,5 % hmotnostních.

(18) Je-li refraktometrická sušina ovoce proslazeného (kandovaného ovoce) nižší než 70 %, je nutno potravinu ještě konzervovat dalším konzervačním procesem.

§ 11

Uvádění do oběhu

(1) Sušené ovoce a ovoce proslazené (kandované ovoce) nebalené se skladuje při relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.

(2) Sušené ovoce a ovoce proslazené (kandované ovoce) nebalené se skladuje a přepravuje odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi.

(3) Upravené chlazené čerstvé ovoce se skladuje, přepravuje a nabízí k prodeji při teplotách od 0 °C do 5 °C.

Oddíl 3

Zpracovaná zelenina

§ 12

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) zeleninou – zelenina celá, čerstvá, zdravá, bez známek hniloby a plísní, očištěná, zbavená nežádoucích cizích příměsí,
- b) zpracovanou zeleninou – výrobky, jejichž charakteristickou složku tvoří zelenina včetně oliv a které byly upraveny konzervováním, s výjimkou zele-

ninových nealkoholických nápojů, dresinků, studených omáček a zeleniny zmrazené,

- c) sterilovanou zeleninou – výrobek s nálevem v neprodyšně uzavřeném obalu, konzervovaný sterilací,
- d) zeleninou mléčně kvašenou – výrobek konzervovaný působením bakterií mléčného kvašení,
- e) zeleninovým protlakem – potravina řídké až kašovitě konzistence s případnými jemnými nebo hrubšími kousky použitých surovin vyrobená z jedlých částí zeleniny (bez slupek, jader) propasírováním nebo obdobným procesem, konzervovaná snížením obsahu vody, přidáním soli, sterilací nebo přidáním konzervačního prostředku, popřípadě kombinací uvedených způsobů, s přidáním přírodními sladidly nebo náhradními sladidly,
- f) sušenou zeleninou – potravina konzervovaná sušením bez použití přírodních sladidel nebo náhradních sladidel,
- g) zeleninou proslazenou nebo kandovanou – potravina konzervovaná zvýšením sušiny přídavkem přírodních sladidel,
- h) zeleninou v soli – zelenina konzervovaná přídavkem jedlé soli,
- i) chemicky konzervovanou zeleninou – potravina konzervovaná přídavkem chemického konzervačního prostředku,
- j) upravenou chlazenou čerstvou zeleninou – potravina z čerstvé celé nebo dělené zeleniny s případným přidáním zeleniny sterilované, čerstvého nebo sterilovaného ovoce a ochucujících přísad, uzavřená ve spotřebitelském obalu, určená k přímému použití,
- k) zeleninou v octu – zelenina zalitá kvasným octem tak, aby výsledná koncentrace kyseliny octové činila nejméně 4 % hmotnostní.

§ 13

Členění na skupiny

V příloze č. 5 je uvedeno členění zpracované zeleniny na skupiny.

§ 14

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu¹⁾ se zpracovaná zelenina dále označí

- a) botanickým názvem použitého druhu zeleniny podle § 3 písm. c), pokud není zahrnut v názvu výrobku,
- b) použitým druhem nálevu (např. sladkokyselý, slankokyselý, kořeněný, slaný),
- c) názvem skupiny,

- c) údajem, zda se jedná o zeleninový výrobek pálivý nebo silně pálivý,
- d) u sterilovaného hrášku, cibulky, okurek, zda se jedná o hrášek, cibulku, okurky velikostně tříděné s uvedením velikostní třídy zpracované zeleniny, popřípadě zda se jedná o zeleninu velikostně netříděnou,
- e) u upravené chlazené čerstvé zeleniny a zeleniny mléčně kvašené
1. datem použitelnosti,
 2. teplotou skladování.

(2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 8 tabulce 1.

(3) Přípustné odchylky od stanovených hmotnostních podílů jednotlivých složek zeleniny u zeleninových salátů a směsí jsou uvedeny v příloze č. 8 tabulce 2.

§ 15

Požadavky na jakost

(1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 6.

(2) Smyslové požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 7.

(3) V sušené zelenině a směsích sušené zeleniny se nesmí vyskytovat škůdci.

§ 16

Technologické požadavky

(1) U sterilovaných zeleninových výrobků, jejichž pH je nižší nebo rovno 4,0, se musí dosáhnout prohřátí obsahu spotřebitelského balení na 80 až 90 °C.

(2) U sterilovaných zeleninových výrobků, jejichž pH je vyšší než 4,0, se musí dosáhnout prohřátí obsahu spotřebitelského balení nejméně na 121,1 °C nebo volit takový sterilizační postup, aby došlo k usmrcení vegetativních forem mikroorganismů a jejich spór.

§ 17

Uvádění do oběhu

(1) Sušená a proslazená nebo kandovaná zelenina nebalená se skladuje při teplotě nejvýše 20 °C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %, u sušené zeleniny nejvýše 65 %.

(2) Sušená a proslazená nebo kandovaná zelenina se skladuje a přepravuje odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi; s výjimkou sušené a proslazené nebo kandované balené zeleniny v obalu určeném pro spotřebitele.

(3) Upravená chlazená čerstvá zelenina se skladuje a přepravuje při teplotách od 0 °C do 5 °C.

Oddíl 4

Suché skořápkové plody

§ 18

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) suchými skořápkovými plody – plody nebo jejich semena uvedené pod písmeny b) až k), v surovém nebo upraveném stavu, ve skořápce nebo jako jádra,
- b) vlašskými ořechy – suché plody ořešáku vlašského a jeho odrůd,
- c) lískovými ořechy – suché plody lísky,
- d) sladkými mandlemi – suché plody mandloně obecné,
- e) pistáciiovými ořechy – sušená semena plodů pistácie pravé,
- f) jádru kešu ořechů – semena plodů ledvinovníku západního,
- g) arašídů (burskými oříšky) – plody odrůd podzemnice olejné,
- h) para ořechy (brazilskými ořechy) – semena juvie ztepilé,
- i) kokosovými ořechy – plody palmy kokosové,
- j) piniovými oříšky – semena borovice pinie,
- k) pekanovými ořechy – suché plody ořechovce pekanového.

§ 19

Členění na skupiny a podskupiny

V příloze č. 9 je uvedeno členění suchých skořápkových plodů na skupiny a podskupiny.

§ 20

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu¹⁾ se suché skořápkové plody dále označí názvem skupiny a podskupiny; u kokosových ořechů a směsí suchých skořápkových plodů pouze názvem podskupiny.

(2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 10.

§ 21

Požadavky na jakost

(1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 11.

(2) Smyslové požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 12 nebo v předpise Evropských společen-

ství o obchodních normách pro ořechy ve skořápce;⁶⁾ přípustné odchylky od smyslových požadavků jsou uvedeny v technických normách.⁷⁾

(3) Suché skořápkové plody nesmí obsahovat škůdce.

Oddíl 5

Houby

§ 22

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- houbami – jedlé čerstvé plodnice vyšších hub uvedené v příloze č. 13,
- čerstvými houbami volně rostoucími – houby získané sběrem v prostředí přirozeném jejich výskytu, které nejsou starší než tři dny ode dne sběru,
- čerstvými houbami pěstovanými – houby získané pěstováním v podmínkách uměle vytvořených, které nejsou starší než pět dní ode dne sběru,
- sušenými houbami – houby upravené sušením, u nichž obsah vody činí nejvýše 12 % a jednotlivé druhy hub jsou makroskopicky určitelné,
- konzervovanými houbami – houby upravené, zejména sterilací a zmrazováním,
- ostatními výrobky z hub – houby upravené, zejména drcením, mletím, granulací a extrakcí.

§ 23

Členění na skupiny a podskupiny

V příloze č. 14 je uvedeno členění hub na skupiny a podskupiny.

§ 24

Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu¹⁾ se označí

- čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované českým názvem hub podle přílohy č. 13 a datem sběru,
- čerstvé houby volně rostoucí dobou použitelnosti do tří dnů ode dne sběru,
- čerstvé houby pěstované dobou použitelnosti do pěti dnů ode dne sběru,
- pěstované žampiony i třídou jakosti,
- výrobky z hub a ostatní výrobky z hub názvem podskupiny a českým názvem použitých druhů hub podle přílohy č. 13.

§ 25

Požadavky na jakost

(1) Čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované, s výjimkou pěstovaných žampionů, musí být pevné konzistence, dobře na sucho očištěné, bez cizích příměsí a nečistot. Houby nesmějí být přestálé, plesnivé, zapařené a nadměrně vlhké. Mohou být rozděleny nejvýše jedním řezem, klobouk však musí být spojen s třeněm. Loupání klobouků hub není dovoleno s výjimkou klouzků.

(2) Pěstované žampiony musí splňovat požadavky stanovené předpisem Evropského společenství o normě pro pěstované houby.⁸⁾

(3) U hub uvedených v odstavci 1 se dovoluje perforace do 10 % povrchu plochy řezu, nejvýše však tři otvory, a menší poškození plodnic úlomky nebo pozerky na dvou místech. Poškozených hub může být nejvýše 5 %, přičemž poškozenými houbami se rozumí houby, kterým chybí více než čtvrtina klobouku nebo v nichž se vyskytují škůdci.

⁶⁾ Například:

Nařízení Komise č. 2002/1284/ES z 15. července 2002, kterým se stanoví obchodní norma pro lískové ořechy ve skořápce.

Nařízení Komise č. 2001/175/ES z 26. ledna 2001, kterým se stanoví obchodní norma pro vlašské ořechy ve skořápce.

⁷⁾ ČSN 46 3092 Vlašské ořechy ve skořápce.

ČSN 46 3083 Jádra vlašských ořechů.

ČSN 46 3086 Lískové ořechy ve skořápce.

ČSN 46 3087 Jádra lískových ořechů.

ČSN 46 3088 Mandle slané ve skořápce.

ČSN 46 3089 Jádra slaných mandlí.

ČSN 46 3080 Pistácie ve skořápce.

ČSN 46 3081 Jádra pistácií a jádra pistácií bez slupek.

ČSN 46 3082 Para ořechy.

ČSN 46 3090 Doporučená terminologie pro normy na suché a sušené ovoce a definice vad.

⁸⁾ Nařízení Komise č. 2002/982/ES ze 7. června 2002, kterým se stanoví obchodní norma pro pěstované houby.

(4) U sušených hub se dovoluje 10 % hmotnosti perforovaných.

§ 26

Uvádění do oběhu

(1) Čerstvé houby volně rostoucí se skladují a přepravují při teplotách od 0 °C do 10 °C, pouze v jedné vrstvě.

(2) Čerstvé houby pěstované se skladují a připravují při teplotách od 0 °C do 6 °C balené a zabalené k přímému prodeji nejvýše ve dvou vrstvách; nebalené, volně ložené nejvýše ve třech vrstvách.

(3) Sušené houby se skladují při teplotě nejvýše 20 °C a relativní vlhkosti nejvýše 65 %.

(4) Čerstvé houby pěstované mohou být baleny nebo zabaleny jen v prodyšné fólii.

(5) Sušené houby musí být uváděny do oběhu balené nebo zabalené.

Oddíl 6

Brambory a výrobky z nich

§ 27

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) bramborami konzumními – hlízy brambor odrůd a kříženců *Solanum tuberosum* L.,
- b) bramborami konzumními ranými – brambory konzumní sklízené před dosažením úplné zralosti hlíz se snadno odstranitelnou slupkou bez loupání,
- c) bramborami konzumními pozdními – brambory konzumní sklízené po dosažení úplné zralosti hlíz s dobře vyvinutou a pevnou slupkou,
- d) odrůdou s podlouhlými hlízami – brambory konzumní s průměrnou délkou hlízy alespoň dvojnásobně větší, než je průměrná šířka hlízy,
- e) bramborami konzumními žlutomasými – brambory s hlízami žluté až světle žluté dužniny,
- f) bramborami konzumními bělomasými – brambory s hlízami bílé dužniny,
- g) varným typem – označení konzistenčních vlastností odrůd hlíz brambor konzumních pozdních, který určuje vhodnost kuchyňského užití,
- h) zdravými hlízami – hlízy brambor konzumních nevykazující na povrchu nebo v dužnině vady způsobující nevhodnost jejich použití, zejména hnědou, suchou a mokrou hnilobu, změny barvy nebo konzistence dužniny,
- i) příměsmi – hrubá ulpělá zemina na slupce hlízy, odpadlá zemina, odpadlé klíčky, nať, kameny,
- j) zelenými hlízami – hlízy konzumních brambor se

zeleným vybarvením, které pokrývá více než 1/8 povrchu hlíz,

- k) strupovitými hlízami – hlízy konzumních brambor s obecnou strupovitostí pokrývající více než 1/4 povrchu hlíz,
- l) popraskanými, prasklými nebo pohmožděnými hlízami – poškození hlíz, které u konzumních brambor raných zasahuje hlouběji než 3,5 mm a u konzumních brambor pozdních zasahuje hlouběji než 5 mm do dužniny,
- m) výrobky z brambor – výrobky z brambor konzumních upravené technologickým procesem, zejména loupáním, konzervací, smažením, vařením, drcením a sušením, pro přímou spotřebu nebo další kuchyňskou úpravu.

§ 28

Členění na skupiny

(1) Brambory konzumní se člení na skupiny

- a) brambory konzumní rané,
- b) brambory konzumní pozdní.

(2) V příloze č. 15 je uvedeno členění výrobků z brambor na skupiny.

§ 29

Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu¹⁾ se

- a) brambory konzumní označí názvem skupiny a odrůdou; při dovozu se označí i zemí původu,
- b) u brambor konzumních pozdních označí užití podle varného typu uvedeného v příloze č. 16 tabulce 4,
- c) u brambor konzumních raných označí barva dužniny, tvar hlíz a popřípadě označení „drobné“,
- d) výrobky z brambor označí názvem skupiny.

§ 30

Požadavky na jakost

(1) Brambory konzumní musí být odrůdově jednotné a nesmějí obsahovat příměsi nad rámec přípustných odchylek uvedených v příloze č. 16.

(2) Hlízy brambor konzumních musí vzhledem odpovídat deklarované odrůdě, musí být zdravé, celé, čisté, pevné, růstem nepopraskané a nedeformované, bez nadměrné povrchové vlhkosti, bez vnějších i vnitřních vad zhoršujících celkový vzhled, musí mít jakostní a uchovatelné hlízy, být bez hniloby, hnědých skvrn vzniklých teplem, mechanických prasklin nebo pohmožděnin, bez zeleného vybarvení, obecné a prašné strupovitosti, dutosti a rzivosti hlíz, nenamrzlé a prosté cizích pachů a příchutí.

(3) Hlízy brambor konzumních pozdních musí mít dále vyvinutou pevnou slupku, nesmí mít klíčky delší než 3 mm a nesmí vykazovat šedé, modré nebo černé skvrny pod slupkou zasahující do hloubky dužniny nad 5 mm. Příпустné odchylky hlíz jakostně neodpovídajících jsou uvedeny v příloze č. 16.

(4) Požadavky na velikost nebo hmotnost hlíz brambor konzumních:

Ukazatel	Brambory konzumní rané	Brambory konzumní rané „drobné“	Brambory konzumní pozdní kulovitého nebo oválného tvaru
velikost hlíz (mm)	větší než 28	menší než 28 větší než 17	větší než 35
hmotnost hlíz (g)	větší než 20	menší než 20 větší než 5	nestanoví se

(5) Pro hlízy podlouhlých odrůd brambor konzumních pozdních se požadavky na velikost nestanoví.

(6) Povolené odchylky na velikost nebo hmotnost hlíz brambor konzumních jsou uvedeny v příloze č. 16.

(7) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost výrobků z brambor jsou uvedeny v příloze č. 17.

§ 31

Uvádění do oběhu

(1) Před balením do spotřebitelských obalů mohou být hlízy brambor konzumních upravovány práním nebo kartáčováním.

(2) Před smažené výrobky a vařené výrobky z brambor se uvádějí do oběhu pouze zchlazené nebo zmrazené.

§ 32

Přechodné ustanovení

Potraviny vyrobené a uvedené do oběhu před dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

§ 33

Zrušovací ustanovení

Zrušuje se:

1. Vyhláška č. 332/1997 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 čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich.
2. Vyhláška č. 92/2000 Sb., kterou se mění vyhláška č. 332/1997 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 čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich.

§ 34

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.

Ministr:

Ing. Palas v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
čerstvé ovoce	jádrové peckové bobulové skořápkové plody tropů a subtropů	jednotlivé druhy čerstvého ovoce podle předpisů Evropských společenství ²⁾ nebo technické normy ³⁾ nebo českého botanického názvu
čerstvá zelenina	košťálová kořenová listová lusková plodová cibulová natě klasy výhonky	jednotlivé druhy čerstvé zeleniny podle předpisů Evropských společenství ²⁾ nebo technické normy ³⁾ nebo českého botanického názvu

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.

Členění na skupiny a minimální hmotnostní podíl ovoce v 1 kg potravin

Druh	Skupina	Potravina	Minimální hmotnostní podíl ovoce (v g v 1 kg potravin)	Poznámka
Zpracované ovoce	Džemy výběrové (Extra)	všeobecně	450	
		z červeného rybízu, jeřabin, rakytníku, černého rybízu, kdoulí a šípků	350	
		ze zázvoru	250	
		z kešu-jablka	230	
		z plodů mučenky (maracuja)	80	
	Džemy	všeobecně	350	
		z červeného rybízu, jeřabin, rakytníku, černého rybízu, kdoulí a šípků	250	
		ze zázvoru	150	
		z kešu-jablka	160	
		z plodů mučenky (maracuja)	60	
	Rosoly výběrové (Extra)	všeobecně	450	
		z černého rybízu, šípků, kdoulí, malin	350	
		ze zázvoru	250	
		z kešu-jablka	230	
		z plodů mučenky (maracuja)	80	
	Rosoly	všeobecně	350	
		z černého rybízu, šípků, kdoulí, malin	250	
		ze zázvoru	150	
		z kešu-jablka	160	
		z plodů mučenky (maracuja)	60	
	Marmelády	všeobecně	200	z toho min. 75 g pocházející z endokarpu
Povidla	slazená ze švestek	1700	k výrobě je možno použít švestkovou dřeň, švestkový lekvar a dřeň ze sušených švestek	
	slazená ze švestek a jablek	2200	podíl ovocné sušiny ze švestek nejméně 75%	
	slazená z jablek	3000		

	slazená z hrušek a jablek	3200	podíl ovocné sušiny z jablek nejméně 30%
Klevely	všeobecně	1500	
	z meruněk	730	
	z jahod	640	
Kaštanový krém		380	podíl ovoce musí být vnesen kaštanovým krémem
Ovocný protlak			
Sušené ovoce			
Proslazené ovoce nebo kandované ovoce			
Ovoce v lihu (ovocná bowle)	v plechovém obalu	220	
	ve skleněném obalu	450	
Upravené chlazené čerstvé ovoce			
Kompot			

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
do 50	9,0
51 až 500	6,0
501 až 1000	5,0
nad 1000	3,0

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

Tabulka 1

Kompoty, džemy, rosoly, marmelády, klevely, povidla, protlaky a proslazené ovoce

Potravina	Refraktometrická sušina (%)	Kyselost (jako kyselina citrónová) (%)
kompoty	nejvýše 48	0,3 - 2,5
džemy všeobecně	nejméně 60	
rosoly všeobecně	nejméně 60	
marmelády	nejméně 60	
klevely	nejméně 38	0,6 - 2,6
povidla	nejméně 60	0,6 - 2,6
ovocné protlaky	nejvýše 29	0,6 - 2,5
proslazené ovoce	nejméně 70	neurčuje se

Tabulka 2

Přípustný výskyt cizích příměsí u klevel a povidel

Druh cizí příměsí	Počet kusů cizí příměsí v obsahu o hmotnosti (g)		
	do 500	501 – 1000	nad 1000
přítomnost rostlinných příměsí (pouze části rostlin zpracovávaného ovoce včetně částíček listů o ploše nad 5 mm ² , stopky dlouhé nad 10 mm)	2	3	4
přítomnost pecek nebo jejich částí velikosti jedné poloviny pecky (pouze při použití odpeckovaných surovin)	1	2	3
zlomky pecek (menší než polovina pecky)	2	3	4

Smyslové požadavky na jakost

Tabulka 3

Kompoty

Potravina	Konzistence a vzhled
kompot	ovoce bez stop červivosti, bez vegetačních deformací plodů, bez zbytků stopek a kališních lístků, u kompotů z loupání ovoce bez zbytků slupek, zbavené jádřinců, pecek, semen, u kompotů z dělených plodů díly vyrovnané velikosti, u dýňového kompotu lehce roztřepané řezy, konzistence plodů polotuhá až měkká, v obalu vyrovnaná, u borůvkového kompotu shluky ovoce, které se po dotyku rozpadnou, kompoty z klikvy a borůvek musí zachovat zrnitost, nálev čirý až opalizující, bez zákalu a sedimentu, u kompotů z loupání a děleného ovoce mírně zakalený, u kompotů z brusinek a klikvy přirozeně zrosolovatělý, kompotů smíšených nálev čirý až mírně zakalený, nezabarvený

A) Přípustný výskyt odchylek od smyslových požadavků na jakost kompotu:

- a) přirozené zrosolování nálevu,
- b) nejvýše 5 % hmotnostních plodů zaschlých, se zbytky stěpin a stopek u kompotu z bobulovitého ovoce,
- c) nejvýše 5 % hmotnostních plodů korkovitých u angreštového kompotu,
- d) vykrystalizované soli kyseliny vinné v nálevu u kompotu z hroznů révy vinné,
- e) síťovité popraskání slupky a mírné povrchové popraskání dužniny u kompotu z peckového ovoce (švestky, slívy, ryngle, mirabelky, višně),
- f) oddělení slupky z maximálně poloviny povrchu všech plodů v obalu u broskvového kompotu,
- g) mírně svaštělá slupka u meruňkového kompotu,
- h) nejvýše 10 % hmotnostních plodů nevyzrálých u kompotu z jeřabin a dřínků.
- i) nejvýše 20 % hmotnostních tvarů nepravidelné a nejvýše 5 % hmotnostních tvarů rozpadlé u kompotu z plodů dělených,
- j) nejvýše 300 mg/kg celkového obsahu minerálních nečistot u jahodového kompotu,
- k) u kompotů smíšených mírné zbarvení nálevu přítomným barevným ovocem a převládající vůně po některém z použitých druhů ovoce,
- l) vegetační vady, otlaky a stopy po mechanickém loupání nejvýše na 20 % povrchu všech plodů v obalu,
- m) přípustný výskyt cizích a nežádoucích příměsí u kompotu z lesních plodů a malin:

Druh cizí příměsi	Počet kusů cizí příměsi v obsahu o hmotnosti (g)		
	do 500	501 – 1000	nad 1000
lístky a stopky u kompotů z lesních plodů	5	7	10
uvolněné kuželovité středy plodů u kompotů z malin	5	7	10

Tabulka 4
Upravené chlazené čerstvé ovoce

Potravina	Konzistence a vzhled	Barva	Chuť a vůně
upravené chlazené čerstvé ovoce	ovoce bez stop červivosti, bez vegetačních deformací plodů, bez zbytků stopek, listů a dalších organických a anorganických mechanických příměsí, zbavené jádřinců, s peckami nebo bez pecek, loupané nebo neloupané, celé nebo dělené na přibližně stejné díly, velikost jednotlivých složek v obalu vyrovnaná, řezy neroztřepané	přirozená, svěží, odpovídající použitým druhům ovoce	přirozená, odpovídající použitým druhům ovoce, bez cizích příchutí a pachů

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.

Členění na skupiny

Druh	Skupina
zpracovaná zelenina	sterilovaná zelenina
	mléčně kvašená (kysaná) zelenina
	protlaky
	sušená zelenina
	proslazená zelenina
	zelenina v soli
	zelenina v octu
	zelenina chemicky konzervovaná
	upravená chlazená čerstvá zelenina
	zelenina v oleji

Fyzikální a chemické požadavky na jakost**A) Konzervované zeleninové výrobky obecně**

1. Pokud není ve skupině uvedeno jinak, obsah znečišťujících minerálních příměsí pocházejících z půdy u konzervovaných zeleninových výrobků všeobecně činí nejvýše 0,08 %.
2. Obsah popela po zpopelnění vzorku konzervovaných zeleninových výrobků činí nejvýše 1,5 %.

B) Sterilované zeleninové výrobky

1. Kyselost výrobku, určená jako obsah kyseliny octové ve sterilovaných zeleninových výrobcích, je nejvýše 2 %.
2. Sterilovaný hrášek obsahuje nejvýše 1,5 % soli.

C) Mléčně kvašená (kysaná) zelenina

1. pH mléčně kysané zeleniny dosahuje hodnoty nejvýše 4,1.
2. Mléčně kvašená (kysaná) zelenina obsahuje nejméně 0,8 % kyseliny mléčné, nejvýše 0,6 % těkavých kyselin a nejvýše 1,5 % etanolu. Toto neplatí pro výrobky mléčně kvašené (kysané) sterilované ve spotřebitelském obalu, kde byl použit jiný než původní nálev.
3. Mléčně kvašená (kysaná) zelenina nesmí obsahovat ani povrchový povlak (křís) ani jiný než homogenní nálev (nezvláčkovatělý).
4. Sterilované kysané zelí obsahuje nejvýše 2,2 % soli.

D) Chemicky konzervovaná zelenina

1. pH chemicky konzervované zeleniny dosahuje hodnoty nejvýše 4,1.

E) Sušená zelenina

1. Sušená nať obsahuje nejvýše 12 % vody.
2. Sušená cibule obsahuje nejvýše 14 % vody.
3. Ostatní sušená zelenina včetně sušených zeleninových směsí obsahuje nejvýše 13 % vody.
4. Sušené jednodruhové zeleniny mleté nebo směsi mletých sušených zelenin obsahují nejvýše 0,3 % hmotnostních písků (tj. podíl popele, nerozpustného v teplé 10 % kyselině chlorovodíkové).

F) Zeleninové protlaky

1. Zeleninové protlaky sterilované a chemicky konzervované obsahují nejméně 7 % sušiny, stanovené refraktometricky.
2. Zeleninové protlaky konzervované přídatkem soli obsahují nejméně 32 % sušiny, stanovené refraktometricky, přičemž obsah soli nesmí překročit 28 %, u česnekového protlaku 55 %.
3. Rajčatový protlak rozředěný vodou na roztok o koncentraci 8 % hmotnostních nesmí obsahovat více jak 60 mg/kg nerozpustných minerálních nečistot.
4. U kečupů obsahujících nejméně 25 % sušiny stanovené refraktometricky musí nejméně 7 % činit refraktometrická sušina vnesená rajčatovou sušinou.
5. U kečupů označených Prima, Extra, Speciál s refraktometrickou sušinou nejméně 30 %, musí činit nejméně 10 % refraktometrické sušiny refraktometrická sušina vnesená rajčatovou sušinou.
6. Zahuštěné rajčatové pyré a rajčatový protlak obsahují nejvýše 10,0 % soli.

7. Fyzikálně chemické požadavky na rajčatové výrobky zahuštěné jsou uvedeny v tabulce 1.
8. Rajčatové protlaky zahuštěné obsahují nejméně 24 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou.
9. Rajčatové protlaky nezahuštěné obsahují nejméně 4,2 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou.
10. Rajčatová pyrė zahuštěné obsahují nejméně 8 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou.

Tabulka 1

	Kečupy	Kečupy "Prima", "Extra", "Speciál"	Rajčatová pyrė	Rajčatové protlaky zahuštěné
refraktometrická sušina (%)	nejméně 25,0	nejméně 30,0	8,0 - 24,0	nejméně 24,0
veškeré kyseliny stanovené jako kyselina octová (%)	nejvýše 2,2	nejvýše 2,2	nestanovuje se	nestanovuje se
obsah soli (%)	nejvýše 3,5	nejvýše 3,5	nejvýše 10,0 *)	nejvýše 10,0 *)
těkavé kyseliny stanovené jako kyselina octová (%)	nestanovuje se	nestanovuje se	nejvýše 0,2	nejvýše 0,2

Pozn.: *) Obsah soli musí být zjištěn pouze u soleného výrobku.

Smyslové požadavky na jakost

Tabulka 1

Sterilovaná zelenina, rajčatové výrobky zahuštěné a upravená chlazená čerstvá zelenina

Potravina	Konzistence a vzhled
sterilovaná zelenina celá všeobecně	Zelenina zdravá, s vegetačními změnami a mechanickým poškozením nejvýše u 20 % kusů, velikostně vyrovnaná, s tvarovými a velikostními odchylkami nejvýše 20 % kusů, očištěná, bez černých a tmavých skvrn, konzistence měkká až polotuhá, odpovídající zpracované zelenině, nerozpadavá, bez semen a jejich částí, bez zdřevnatělých a tuhých částí, bez cizích příměsí rostlinného původu vyjma koření, zbytků slupek jde-li o zeleninu loupanou, nálev čirý, opalizující až mírně zakalený s uvolněnými částicemi dužniny
sterilovaná zelenina dělená a směsi všeobecně	zelenina zdravá, mechanicky nepoškozená, s vegetačními změnami a mechanickým poškozením nejvýše u 20 % obsahu obalu, tvar řezů pravidelný, velikostně vyrovnaný, řezy nerozštěpené, drť nejvýše 5 % hmotnostních, u řezů okurek uvolněná semena nejsou na závadu, u feferonů ve směsi výskyt zbytků stopek do 1,5 cm nejvýše 5 %, u sterilovaného zelí řezy o síle do 5 mm, bílé nebo mírně narůžovělé, bez řezů košťálů a vrcholových listů, u sterilované papriky možný výskyt semen a nerovnoměrných řezů nejvýše 2 %, u směsí různobarevné papriky nejméně 50% řezů papriky červené, hrášek s neodloučenou slupkou barevně jednotný, řezy kopru nejvýše 1 cm dlouhé, bez semen a cizích příměsí, u směsí jednotlivé složky buď promíchané nebo vrstvené nebo skládané, ve směsích kombinace řezů zeleniny a zeleniny nedělené, konzistence vyrovnaná, odpovídající způsobu zpracování, nálev čirý až mírně opalizující nebo mírně zakalený nebo mírně zakalený použitým protlakem
Okurky sterilované	viz. všeobecné požadavky výše, okurky bez dutin, bez zvadlých a svraštělých částí, nejméně 80 % okurek v obalu musí mít deklarovanou délku nebo kratší délku, průměr nejdelší okurky nesmí překročit průměr okurky nejmenší o více jak 50 %, u okurkových řezů příčných nejméně 80 % hmotnostních musí být stejné velikosti, průměr řezu dané velikosti nesmí překročit průměr řezu nejmenšího o více jak 50 %, konzistence pevná, křehká, křupavá, u řezů nálev s vypadlými semeny nejvýše z 5 % kusů obsahu obalu
sterilovaný hrášek	zrna v mléčné zralosti, velikostně vyrovnaná, u hrášku tříděného musí být nejméně 80 % hmotnostních deklarované velikosti nebo menší, bez stop červivosti a napadení chorobami, s neodloučenou slupkou, bez cizích příměsí rostlinného původu, bez mechanických příměsí anorganického původu, konzistence měkká až křehká, v obalu konzistence vyrovnaná, nálev mírně zakalený s případným sedimentem vyloučených škrobů a bílkovin
sterilované fazolové lusky	fazolové lusky vyvinuté /*, nezakřivené, dužnaté, semena v mléčné zralosti, bez stop červivosti, bez mechanického poškození a poškození

	škůdci, vegetačních změn, s odstraněnými špičkami a stopkami, bez vláknitých částí a pergamenovitého endokarpu, barevně vyrovnané a bez černých a tmavých skvrn, bez cizích příměsí rostlinného původu, celé nebo příčně dělené, v obalu velikostně vyrovnané, řez neroztřepaný, konzistence pevná až měkká, nejvýše 10 % lusků poškozených (z toho nejvýše jedna polovina může tvořit poškození chorobami a škůdci) a nejvýše 5% lusků vláknitých, nálev čirý až mírně zakalený s vypadlými semeny nejvýše u 2 % pevného podílu obalu
kečupy všeobecně	řídce kašovitá až kašovitá, homogenní, jemná, případně s hrubšími částicemi přísad (zeleniny), bez zbytků slupek, semen a jiných částí rajčat, bez černých částic s výjimkou tmavých částic pocházejících z koření
rajčatová pyré a zahuštěné rajčatové protlaky	kašovitá, homogenní, jemná, případně s hrubšími částicemi přísad (zeleniny) bez zbytků slupek, semen a jiných částí rajčat, bez černých částic s výjimkou tmavých částic pocházejících z koření
upravená chlazená čerstvá zelenina	zelenina svěží, bez stop poškození, bez vegetačních deformací, bez organických a anorganických mechanických příměsí, loupaná nebo neloupaná, krouhaná, krájená, kostkovaná, strouhaná, velikost jednotlivých složek v obalu vyrovnaná

*) Za vyvinuté fazolové lusky jsou považovány takové plody, které mají v nejširším místě průměr nejméně 3mm.

Tabulka 2

Povolené odchylky od smyslových požadavků na sterilované okurky celé

Popis odchylky (počet odchylek hodnocen ve vzorku 20 okurek)	Maximální počet výskytu odchylky (v kusech)
okurky zakřivené	3
okurky nepravidelného tvaru	2
vzhledové vady	3
mechanické poškození	2
zbytky stopek	3
nevhodná konzistence	1
nevhodná barva	1
dutiny	1
celkové množství těchto povolených odchylek	7

Tabulka 3**Povolené odchylky od smyslových požadavků na sterilovaný hrášek**

Popis odchylky	Maximální počet výskytu odchylky (% hmot.)
odlišně zbarvená (světlá) zrna	2
poškozená, mírně skvrnitá zrna	5
tvrdá, svraštělá, silně skvrnitá, odbarvená, červivá zrna	1
úlomky, zlomky dřeně a volných slupek, drtě	12
cizí rostlinný materiál	0,5 (ne více než 12 cm ² plochy)

Tabulka 4**Přípustné cizí příměsi u sterilovaných fazolových lusků**

Druh cizí příměsi	Počet kusů cizí příměsi v obsahu o hmotnosti (g)		
	do 500	501 – 1000	nad 1000
cizí rostlinný materiál	5	5	10
neodstopkované části nebo lusky	10	15	25

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.

Tabulka 1**Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelských balení**

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
do 50	9,0
51 až 500	6,0
501 až 1000	5,0
nad 1000	3,0

Tabulka 2**Přípustné odchylky od stanovených hmotnostních podílů jednotlivých složek zeleniny u zeleninových salátů a směsí**

Složky (% hmot.)	Přípustná odchylka (%)
od 3,0 do 5,0	od - 2,0 do + 2,0
od 5,0 do 10,0	od - 4,0 do + 4,0
od 10,0 do 15,0	od - 7,0 do + 7,0
nad 15,0	od - 10,0 do + 10,0

Příloha č. 9 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
suché skořápkové plody	vlašské ořechy	ve skořápce
		jádra
	lískové ořechy	ve skořápce
		jádra
	sladké mandle	ve skořápce
		jádra
	pistáciové ořechy	ve skořápce nepražené
		ve skořápce pražené
		ve skořápce pražené solené
		jádra nepražená
	jádra kešu ořechů	jádra pražená solená
		nepražená
		pražená
	arašidy (burské oříšky)	pražená solená
		neloupané nepražené
		neloupané pražené
loupané pražené		
para ořechy	loupané pražené solené	
	ve skořápce	
	jádra	
kokosové ořechy	kokos nepražený	
	kokos pražený	
směsi suchých skořápkových plodů	směsi suchých skořápkových plodů nebo jader, nebo dalších složek	
piniové oříšky	jádra	
pekanové ořechy (ořechovec pekanový, pekany, pumy)	ve skořápce	

Příloha č. 10 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
do 100	- 5
101 – 250	- 3
251 – 500	- 2
501 a výše	- 1

Příloha č. 11 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

Skupina	Podskupina	Obsah vody nejvýše (% hmot.)		Cizí příměs nejvýše (% hmot.)
		celé plody	jádra	
vlašské ořechy	ve skořápce	12,0	8,0	0,4
	jádra		5,0	0,1
lískové ořechy	ve skořápce	12,0	7,0	0,25
	jádra		6,0	0,05
sladké mandle	ve skořápce	9,0		0,4
	jádra		6,5	0,1
pistáciové ořechy	ve skořápce nepražené		6,5	0,2
	ve skořápce pražené		4,0	0,2
	ve skořápce pražené solené		4,0	0,2
	jádra nepražená		6,5	0,1
	jádra pražená		4,0	0,1
	jádra pražená solená		4,0	0,1
jádra kešu ořechů	nepražená		7,0	0,3
	pražená		3,0	0,3
	pražená solená		3,0	0,3
arašídý nebo burské oříšky	neloupané nepražené	10,0	6,5	0,5
	neloupané pražené		4,0	0,5
	loupané pražené		5,0	0,5
	loupané pražené solené		5,0	0,5
para ořechy	ve skořápce	14,0		nedovolují se
	jádra		10,0	0,5
kokosové ořechy	strouhaný kokos nepražený		3,0	nedovolují se
	strouhaný kokos pražený		3,0	nedovolují se
směsi suchých skořápkových plodů	směsi suchých skořápkových plodů nebo jejich jader*)		8,0	nedovolují se
piniové oříšky	jádra		6,0	0,3
pekanové ořechy	ve skořápce	7,0		0,1

Poznámka:

*) Hmotnostní podíl suchých skořápkových plodů nebo jejich jader ve směsi činí nejméně 60 % hmotnosti.

Příloha č. 12 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.

Smyslové požadavky na jakost

Skupiny	Vzhled	Barva	Chuť a vůně
Vlašské ořechy a jádra vlašských ořechů	Skořápka dobře vyvinutá polotvrdá až tvrdá, jádro dobře oddělené od skořápky, vyvinuté, zcela vyplňující skořápku	Osemení žlutohnědé, jádro na lomu bílé až nažloutlé, pokryté světle hnědou až nahnědlou slupkou	Ořechová, příjemně olejnatá, přirozeně natrpklá až mírně nahořklá
Lískové ořechy a jádra lískových ořechů	Skořápka zdravá bez plodového lůžka, jádro vyvinuté celistvé, omezeně mechanicky poškozené	Světle hnědá až tmavě hnědá, slupka hnědá až nažloutlá, jádro na lomu bílé s nažloutlým odstínem	Oříšková, bez cizího pachu a chuti, sladce olejnatá
Sladké mandle neloupané a jádra sladkých mandlí	Skořápka suchá, pórovitá, jádro špičaté, vejčité	Žlutá až světle hnědá, na lomu bílá až krémová	Typicky mandlová bez cizího pachu a chuti
Pistáciové ořechy a jádra pistácií	Skořápka rovnoměrně vybarvená bez skvrn, ve švu puklá, jádro zdravé	Jádro na řezu zelené	Jemně aromatická, nasládlá až slabě nahořklá
Jádra kešu oříšků	Jádra čistá, suchá, rohlíčkovitého nebo ledvinkovitého tvaru, celistvá	Jádro na řezu krémové	Jemně aromatická, nasládlá až slabě nahořklá
Arašídý (burské oříšky) neloupané a loupané	Skořápka čistá. Suchá, jádro bez osemení, matné až mastné na povrchu	Jádro světle krémové až hnědé, osemení světle žlutohnědé	Charakteristická, bez hořké chuti
Para ořechy	Skořápka tvrdá, svařetělá	Jádro šedohnědé, na lomu bílé až mírně nažloutlé	Nasládlá, výrazně tuková, bez hořké chuti
Kokos strouhaný	Strouhaný, hrubě nebo jemně mletý	Bílá až slabě smetanově nažloutlá	Charakteristická pro výrobek, bez cizích pachutí
Jádra piniových oříšků	Jádra dobře vyvinutá, nepoškozená	Jádro bílé až smetanové	Typická, nasládlá
Pekanové ořechy	Skořápka hladká, rovnoměrně vybarvená, suchá, bez mechanického poškození	Našedlá, světle až tmavě hnědá	Ořechová, příjemně olejnatá, nasládlá

Příloha č. 13 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.

Seznam volně rostoucích a pěstovaných jedlých hub určených k přímému prodeji nebo k dalšímu průmyslovému zpracování pro potravinářské účely**A. Houby volně rostoucí**

1. Destice chřapáčová (*Discina perlata*)
2. Smrž obecný (*Morchella esculenta*)
3. Smrž spíchatý (*Morchella conica*)
4. Kotrč kadeřavý (*Sparassis crispa*)
5. Kuřátka žlutá (*Ramaria flava*) - jen mladé plodnice
6. Lišák zprohýbaný - (*Hydnum repandum*)
7. Liška obecná (*Cantharellus cibarius*)
8. Liška bledá (*Cantharellus pallescens*)
9. Stroček trubkovitý (*Craterellus cornucopioides*)
10. Krásnoporka mlynářka (*Albatrellus ovinus*) - jen mladé plodnice, pouze pro průmyslové zpracování
11. Krásnoporka žemlička (*Albatrellus confluens*) - jen mladé plodnice, pouze pro průmyslové zpracování
12. Choroš šupinatý (*Polyporus squamosus*) - jen mladé plodnice, pouze pro průmyslové zpracování
13. Hřib dutonohý (*Boletinus cavipes*)
14. Hřib hnědý (*Boletinus badius*)
15. Hřib sametový (*Boletus fragilipes*)
16. Hřib koloděj (*Boletus luridus*)
17. Hřib kovář (*Boletus erythropus*)
18. Hřib smrkový (*Boletus edulis*)
19. Hřib dubový (*Boletus reticulatus*)
20. Hřib plstnatý (*Boletus subtomentosus*)
21. Hřib klouzek strakoš (*Suillus variegatus*)
22. Klouzek bílý (*Suillus placidus*) - jen mladé plodnice
23. Klouzek kravský (*Suillus bovinus*) - jen mladé plodnice
24. Klouzek obecný (*Suillus luteus*)
25. Klouzek sličný (*Suillus elegans*)
26. Klouzek zrnitý (*Suillus granulatus*)
27. Klouzek slizký (*Suillus aeruginascens*)
28. Kozák březový (*Boletus scaber* - *Leccinum scabrum*)
29. Kozák habrový (*Boletus* (*Leccinum*) *carpini*)
30. Křemenáč březový (*Boletus* (*Leccinum*) *versipelle*)
31. Křemenáč osikový (*Boletus aurantiacus* - *Leccinum aurantiacum*)
32. Bedla červenající (*Macrolepiota rhacodes*) - jen mladé plodnice
33. Bedla vysoká (*Macrolepiota procera*) - jen mladé plodnice
34. Čirůvka dvojbarvá (*Lepista saeva*)
35. Čirůvka fialová (*Lepista nuda*)
36. Čirůvka havelka (*Tricholoma portentosum*)
37. Čirůvka zelánka (*Tricholoma equestre*)
38. Čirůvka májovka (*Calocybe gambosa*)
39. Hlíva ústříčná (*Pleurotus ostreatus*)
40. Hlíva plicní (*Pleurotus pulmonarius*)
41. Líha nahloučená (*Lyophyllum decastes*)

42. Líha klubčítá (*Lyophyllum fumosum*)
43. Líha srostlá (*Lyophyllum connatum*)
44. Ryzec pravý (*Lactarius deliciosus*)
45. Ryzec borový (*Lactarius pinicola*)
46. Ryzec smrkový (*Lactarius deterrinus*)
47. Slizák mazlavý (*Gomphidius viscidus*)
48. Sluka svraskalá (*Rozites caperata*)
49. Špička obecná (*Marasmius oreades*)
50. Václavka obecná (*Armillaria mellea*) – pouze kloboučky bez třeňů
51. Strmělka mlženka (*Clitocybe nebularis*) - jen mladé plodnice
52. Žampion zahradní (*Agaricus hortensis*) - jen pro průmyslové zpracování
53. Žampion pochvatý (*Agaricus bitorquis*) - jen pro průmyslové zpracování
54. Žampion polní (*Agaricus campester*) - jen pro průmyslové zpracování
55. Žampion lesní (*Agaricus silvaticus*) - jen pro průmyslové zpracování
56. Žampion hnědý (*Agaricus brunescens*) - jen pro průmyslové zpracování
57. Hřib borový (*Boletus pinophylus* nebo *Boletus pinicola*) – pouze z dovozu

Holubinky, které mohou být použity pouze k sušení pro další průmyslové zpracování k potravinářským účelům

1. Holubinka bukovka (*Russula heterophylla*)
2. Holubinka černající (*Russula nigricans*)
3. Holubinka-kolčaví (*Russula mustelina*)
4. Holubinka mandlová (*Russula vesca*)
5. Holubinka namodralá (*Russula cyanoxantha*)
6. Holubinka nazelenalá (*Russula viresceus*)
7. Holubinka olivová (*Russula olivacea*)
8. Holubinka osmahlá (*Russula adusta*)
9. Holubinka zlatožlutá (*Russula aurata*)

B. Houby pěstované

1. Žampion zahradní (*Agaricus hortensis*)
2. Žampion hnědý (*Agaricus brunescens*)
3. Hlíva ústříčná (*Pleurotus ostreatus*)
4. Hlíva miskovitá (*Pleurotus cornucopiae*)
5. Hlíva plicní (*Pleurotus pulmonarius*)
6. Hlíva mačková (*Pleurotus eryngii*)
7. Límčovka obrovská žlutá (*Stropharia rugosoannulata*)
8. Límčovka obrovská hnědá (*Stropharia rugosoannulata*)
9. Penízovka sametonohá (*Flammulina velutipes*)
10. Polnička topolová (*Agrocybe aegerita*)
11. Houževnatec jedlý - Shii-ta-ke (*Lentinus edodes*)
12. Opěnka měnlivá (*Kuehneromyces mutabilis*)
13. Kukmák sklepní (*Volvariella volvacea*)
14. Hnojník obecný (*Coprinus comatus*)
15. Ucho Jidášovo (*Hirneola auricula judae*)

Příloha č. 14 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
houby	čerstvé houby	čerstvé houby volně rostoucí
		čerstvé houby pěstované
	výrobky z hub	houby konzervované
		houby sušené
		houby zmrazené
	ostatní výrobky z hub	granuláty z hub
pasty a prášek z hub		
houbové extrakty		
houbové koncentráty		

Příloha č. 15 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.

Členění výrobků z brambor na skupiny

Druh	Skupina
výrobky z brambor	brambory konzumní syrové loupané
	brambory konzumní loupané konzervované
	brambory konzumní sušené
	bramborová mouka
	bramborová kaše sušená
	bramborové lupínky smažené
	bramborové hranolky před smažené*
	bramborové plátky před smažené*
	bramborové krokety před smažené*
bramborová kaše vařená	

*) přípouští se název dle dalších tvarů

Příloha č. 16 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.

Tabulka 1**Odrůdová jednotnost a obsah cizích příměsí**

Ukazatel	Brambory konzumní rané	Brambory konzumní pozdní
přítomnost cizích odrůd nejvýše (% hmot.)	2	2
příměsí nejvýše (% hmot.)	1	2

Tabulka 2**Hlízy jakostně neodpovídající**

Ukazatel	Brambory konzumní rané	Brambory konzumní pozdní
celkem nejvýše (% hmot.)	4	6
z toho nejvýše (% hmot.)	s mokrou hnilobou	hniloby celkem
	se suchou hnilobou	1
	hlízy zelené	-

Poznámka: U brambor konzumních raných se nepovažuje za vadu částečně chybějící slupka.

Tabulka 3**Připustné odchylky na velikost nebo hmotnost hlíz**

Brambory konzumní	Třídění podle velikosti hlíz (mm)	Třídění podle hmotnosti hlíz (g)	% hmotnosti hlíz nejvýše
rané	menší než 28	nižší než 20	3
	z toho menší než 15	z toho nižší než 10	0
rané „drobné“	menší než 17 nebo větší než 28	nižší než 5 nebo větší než 20	3
pozdní	menší než 35	nestanoví se	3
	z toho menší než 28		0

Tabulka 4**Užití brambor konzumních podle varných typů^{*)}**

Varný typ	Konzistence	Užití
A	pevná, nerozvařivá, lojovitá	do salátů, jako příloha
B	polopevná, polomoučná, nerozvařivá nebo slabě rozvařivá	pro přípravu jídel všeho druhu, jako příloha
C	měkká, moučná, středně rozvařivá	především pro přípravu těst a kaší

^{*)} Jednotlivým odrůdám lze přiřadit i kombinace varných typů. Kombinovat se mohou pouze sousedící varné typy.

Příloha č. 17 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost výrobků z brambor

	Fyzikální a chemické požadavky	Smyslové požadavky
Brambory konzumní syrové loupané		Hlízy čisté, tuhé neoslizlé, průměr příčného řezu od 30 do 80 mm, zelené hlízy nejvýše 2 % hmotnosti, hlízy nedoloupané nejvýše 6 % hmotnosti, ostatní vady nejvýše 2 % hmotnosti, celkový výskyt vad nejvýše 10 % hmotnosti
Brambory konzumní loupané konzervované v nálevu	Obsah NaCl v nálevu nejméně 0,8 % Nejvýše 1,4 % Pevný podíl z deklarované hmotnosti nejméně 62 %	Hlízy čisté, velikostně vyrovnané, popř. nakrájené, nejvýše však 5 % úlomků na hotový výrobek, konzistence měkká, nerozvařená, barva dle odrůdy, bez cizí chuti, při nálevu chuť mírně slaná, nálev čirý až mírně zakalený
Brambory konzumní sušené	Sušina nejméně 87 % Číslo bobtanovosti nejméně 68 %	Sušené hlízy tvaru kostek, plátků, nudliček, o rozměru nejvýše 10 mm, bez slupek a oček, barva žlutá, příp. mírně šedavá, ojediněle tmavší skvrny, čistá vůně bez připálení, bez cizí chuti
Bramborová mouka	Sušina nejméně 87 %	Jemné vločky, barva od bílé až po žlutou, chuť a vůně po sušených bramborách, bez cizí příchutě a pachu
Bramborová kaše sušená	Sušina nejméně 87 %	Hmota nelepková, sypká, nažloutlé barvy bez cizího pachu a příchuti
Bramborové lupínky smažené	Sušina nejméně 95 % Obsah tuku nejvýše 42 %	Plátky brambor křehké, křupavé, bez příměsí, obsah odpadané soli nejvýše 0,5 % hmotnosti, barva vyrovnaná, ojediněle nahnědlé okraje, chuť příjemně slaná, bez cizích pachů a příchutí, povoleno 5 % hmotnosti výrobku s tmavými skvrnami a 5 % hmotnosti úlomků do 20 mm
Bramborové hranolky před smažením	Vlhkost nejvýše 76 % Obsah volných mastných kyselin (jako kyselina olejová) v tuku nejvýše 1,5 %, příčný řez o hranách nejméně 5 mm	Výrobky čisté, s hladkým či vlnitým řezem, v jenom obalu se stejným příčným řezem, nepolámané, barva stejnoměrná bez přílišných vzhledových vad (skvrny, očka, spálení, úlomky), bez cizích pachů a příchutí, konzistence křehká, ne tvrdá, kašovitá, obsah veškerých vad nejvýše 8 %
Bramborové plátky před smažením	Vlhkost nejvýše 76 % Obsah volných mastných kyselin (jako kyselina olejová) v tuku nejvýše 1,5 %	Plátky brambor hladkého či vlnitého řezu, bez cizích pachů a příchutí, čisté, zdravé, stejnoměrné barvy bez přílišných vzhledových vad (skvrny, očka, spálení, úlomky), obsah veškerých vad nejvýše 10 %

Bramborové krokety předsmažené	Sušina nejméně 45 % Obsah tuku nejméně 3 %	Výrobky kulovitého nebo oválného mírně nepravidelného tvaru, barva na povrchu zlatoběžová, uvnitř šedobílá, konzistence na povrchu křupavá, uvnitř měkká, nemazlavá, vůně a chuť po bramborovém těstu, mírně slaná, bez cizích pachů a příchutí
Bramborová kaše vařená	Sušina nejméně 25 %	Ve zmrazeném stavu drobné sypké granule žlutobílé barvy, po přípravě kašovitá hmota s jemnou konzistencí bez větších shluků
Pro výrobu předsmažených a smažených výrobků se používá tuk nebo olej s číslem kyselosti nejvýše 2 mg KOH v 1 g tuku a bodě zakouření nejméně 170 °C.		

158

VYHLÁŠKA

ze dne 12. května 2003,

kterou se mění vyhláška č. 298/2000 Sb., kterou se stanoví seznam vinařských obcí,
seznam viničních tratí a jejich vymezení, ve znění pozdějších předpisů

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 5 odst. 10 zákona č. 115/1995 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících právních předpisů, ve znění zákona č. 216/2000 Sb.:

Čl. I

Příloha k vyhlášce č. 298/2000 Sb., kterou se stanoví seznam vinařských obcí, seznam viničních tratí a jejich vymezení, ve znění vyhlášky č. 228/2001 Sb. a vyhlášky č. 402/2002 Sb., se mění takto:

1. V příloze tabulce „1. Vinařská oblast pražská“ se na jejím konci doplňují další řádky, které znějí:

„13. Loděnice	1. Loděnice u Berouna	1. Kněž í hora	Beroun 5-5
14. Vinařice	1. Vinařice u Kladna	1. Vinařická hora	Kladno 5-4, 6-4
		2. Na Paloučkách	
		3. V Řádcích“.	

2. V příloze tabulce „5. Vinařská oblast mostecká“ se na jejím konci doplňuje další řádek, který zní:

„12. Obrnice	1. Obrnice	1. Osecká vinice	Most 5-4“.
--------------	------------	------------------	------------

3. V příloze tabulce „7. Vinařská oblast brněnská“ se na jejím konci doplňuje další řádek, který zní:

„51. Brno – Vinohrady	1. Židenice	1. V hlavách	Blansko 7-9“.
-----------------------	-------------	--------------	---------------

4. V příloze tabulce „14. Vinařská oblast kyjovská“ se na jejím konci doplňuje další řádek, který zní:

„31. Lovčice	1. Lovčice u Kyjova	1. Lovecký	Kyjov 6-0, Bučovice 9-6“.
--------------	---------------------	------------	------------------------------

5. V příloze tabulce „15. Vinařská oblast uhersko-hradištská“ se na jejím konci doplňují další řádky, které znějí:

„27. Pohořelice	1. Pohořelice u Napajedel	1. Vinohrady	Napajedla 2-4, 2-5
		2. Vinohrádky	
		3. Bělcov“.	

Čl. II
Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem jejího vyhlášení.

Ministr:
Ing. Palas v. r.



Vydává a tiskne: Tiskárna Ministerstva vnitra, p. o., Bartůnkova 4, pošt. schr. 10, 149 01 Praha 415, telefon: 272 927 011, fax: 974 887 395 – **Redakce:** Ministerstvo vnitra, Nad Štolou 3, pošt. schr. 21/SB, 170 34 Praha 7-Holešovice, telefon: 974 832 341 a 974 833 502, fax: 974 833 502 – **Administrace:** písemné objednávky předplatného, změny adres a počtu odebíraných výtisků – MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, telefon: 519 305 161, fax: 519 321 417. Objednávky ve Slovenské republice přijímá a titul distribuuje Magnet-Press Slovakia, s. r. o., Teslova 12, 821 02 Bratislava, tel.: 00421 2 44 45 46 28, fax: 00421 2 44 45 46 27. **Roční předplatné** se stanovuje za dodávku kompletního ročníku včetně rejstříku a je od předplatitelů vybíráno formou záloh ve výši oznámené ve Sbírce zákonů. Závěrečné vyúčtování se provádí po dodání kompletního ročníku na základě počtu skutečně vydaných částek (první záloha na rok 2003 činí 3000,- Kč) – Vychází podle potřeby – **Distribuce:** MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, celoroční předplatné – 516 205 176, 519 305 176, objednávky jednotlivých částek (dobírky) – 516 205 179, 519 305 179, objednávky-knihkupci – 516 205 161, 519 305 161, faxové objednávky – 519 321 417, e-mail – sbirky@moraviapress.cz, zelená linka – 800 100 314. **Internetová prodejna:** www.sbirkyzakonu.cz – **Drobný prodej – Benešov:** Oldřich HAAGER, Masarykovo nám. 231; **Brno:** Ing. Jirí Hrazdil, Vranovská 16, SEVT, a. s., Česká 14, Knihkupectví JUDr. Oktavián Kocián, Příkop 6, tel.: 545 175 080; **Břeclav:** Prodejna tiskovin, 17. listopadu 410, tel.: 519 322 132, fax: 519 370 036; **České Budějovice:** SEVT, a. s., Česká 3; **Hradec Králové:** TECHNOR, Wonkova 432; **Hrdějovice:** Ing. Jan Fau, Dlouhá 329; **Cheb:** EFREX, s. r. o., Karlova 31; **Chomutov:** DDD Knihkupectví – Antikvariát, Ruská 85; **Kadaň:** Knihárství – Přibíková, J. Švermy 14; **Kladno:** eL VaN, Ke Stadionu 1953; **Klatovy:** Krameriovo knihkupectví, nám. Míru 169; **Liberec:** Podještědské knihkupectví, Moskevská 28; **Litoměřice:** Jaroslav Tvrđík, Lidická 69, tel.: 416 732 135, fax: 416 734 875; **Most:** Knihkupectví „U Knihomila“, Ing. Romana Kopková, Moskevská 1999; **Olomouc:** ANAG, spol. s r. o., Denisova č. 2, Zdeněk Chumchal – Knihkupectví Tycho, Ostružnická 3; **Ostrava:** LIBREX, Nádražní 14, Profesio, Hollarova 14, SEVT, a. s., Nádražní 29; **Otrokovice:** Ing. Kučerič, Jungmannova 1165; **Pardubice:** LEJHANEČ, s. r. o., třída Míru 65; **Plzeň:** ADMINA, Úslavská 2, EDICUM, Vojanova 45, Technické normy, Lábkova pav. č. 5; **Praha 1:** Dům učebnic a knih Černá Labuť, Na Poříčí 25, FIŠER-KLEMENTINUM, Karlova 1, LINDE Praha, a. s., Opletalova 35, Specializovaná prodejna Sbírky zákonů, Na Florenci 7–9, tel.: 606 603 946, e-mail: prodejna.zakonu@moraviapress.cz, PROSPEKTRUM, Na Poříčí 7, Knihkupectví Seidl, Štěpánská 30, NEOLUXOR s. r. o., Václavské nám. 41; **Praha 2:** ANAG, spol. s r. o., nám. Míru 9 (Národní dům); **Praha 4:** PROSPEKTRUM, Nákupní centrum Budějovická, Olbrachtova 64, SEVT, a. s., Jihlavská 405, Donáška tisku, Nuselská 53, tel.: 272 735 797-8; **Praha 5:** SEVT, a. s., E. Peškové 14; **Praha 6:** PPP – Staňková Isabela, Puškinovo nám. 17; **Praha 8:** JASIPA, Zenklova 60, Specializovaná prodejna Sbírky zákonů, Sokolovská 35, tel.: 224 813 548; **Praha 9:** Abonentní tiskový servis-Ing. Urban, Jablonecká 362; **Praha 10:** BMSS START, s. r. o., Vinohradská 190, Mediaprint & Kapa Pressegresso, Štěřboholská 1404/104; **Přerov:** Knihkupectví EM-ZET, Bartošova 9; **Sokolov:** KAMA, Kalousek Milan, K. H. Borovského 22, tel.: 352 303 402; **Šumperk:** Knihkupectví D & G, Hlavní tř. 23; **Tábor:** Milada Šimonová – EMU, Budějovická 928; **Teplice:** Knihkupectví L & N, Masarykova 15; **Trutnov:** Galerie ALFA, Bulharská 58; **Ústí nad Labem:** Severočeská distribuční, s. r. o., Havířská 327, tel.: 475 603 866, fax: 475 603 877, Kartoon, s. r. o., Solvayova 1597/3, Vazby a doplňování Sbírek zákonů včetně dopravy zdarma, tel.+fax: 475 501 773, www.kartoon.cz, e-mail: kartoon@kartoon.cz; **Zábřeh:** Mgr. Ivana Patková, Žižkova 45; **Zátec:** Prodejna U Pivovaru, Žižkovo nám. 76, Jindřich Procházka, Bezděkov 89 – Vazby Sbírek, tel.: 415 712 904. **Distribuční podmínky předplatného:** jednotlivé částky jsou expedovány neprodleně po dodání z tiskárny. Objednávky nového předplatného jsou vyřizovány do 15 dnů a pravidelné dodávky jsou zahajovány od nejbližší částky po ověření úhrady předplatného nebo jeho zálohy. Částky vyšlé v době od zaevidování předplatného do jeho úhrady jsou doposílány jednorázově. Změny adres a počtu odebíraných výtisků jsou prováděny do 15 dnů. **Reklamacce:** informace na tel. čísle 519 305 168. V písemném styku vždy uvádějte IČO (právnícká osoba), rodné číslo (fyzická osoba). **Podávání novinových zásilek** povoleno Českou poštou, s. p., Odštěpný závod Jižní Morava Ředitelství v Brně č. j. P/2-4463/95 ze dne 8. 11. 1995.