

VYHLÁŠKA č. 157/2003 Sb.
ze dne 12. května 2003,

kteřou 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, ve znění pozdějších předpisů

Změna: 650/2004 Sb., 291/2010 Sb., 153/2013

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
zrušen

Oddíl 2
Zpracované ovoce

§ 5a

Tento oddíl^{3a)} zapracovává příslušný předpis Evropských společenství^{3b)} a upravuje další požadavky týkající se zpracovaného ovoce.

§ 6

Pro účely této vyhlášky se rozumí

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

3a) Je vydána na základě a v mezích zákona, jehož obsah umožňuje zapracovat příslušné předpisy Evropských společenství vyhláškou.

3b) Směrnice Rady 2001/113/ES ze dne 20. prosince 2001 o ovocných džemech, rosolech a marmeládách a kaštanovém krému určených k lidské spotřebě.

e) kompotem - ovoce s nálevem nebo bez nálevu, v neprodyšně uzavřeném obalu, konzervované sterilací,

f) džemem výběrovým (Extra) - potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel⁴⁾, vody a nezahuštěné pulpy jednoho nebo více druhů ovoce, přivedené do vhodné rosolovité konzistence,

g) džemem výběrovým (Extra) speciálním – potravina splňující požadavky pro džem výběrový (Extra) s tím, že tyto výrobky jsou se sníženým obsahem energie/cukru a splňují podmínky pro relevantní výživové tvrzení; výživové tvrzení musí být uvedeno v názvu výrobku;

h) džemem výběrovým (Extra) méně sladkým – potravina splňující požadavky pro džem výběrový (Extra) s tím, že tyto výrobky obsahují méně cukru než džemy výběrové (Extra),

i) 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,

j) 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, šťávy, vodné extrakty a kůry,

k) rosolem a rosolem výběrovým (Extra) - potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel a šťávy, nebo ze směsi přírodních sladidel a vodných extraktů z jednoho nebo více druhů ovoce, přivedená do vhodné rosolovité konzistence,

l) 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,

m) klevelou - potravina vyrobená z jednoho nebo více druhů ovoce, s přídavkem přírodních sladidel nebo bez přídavku, přivedená do kašovité, roztékavé konzistence se zřetelnými hrubými částmi dužniny ovoce,

n) ovocným protlakem - potravina řídké až kašovité 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,

o) sušeným ovocem - ovoce konzervované sušením bez použití přírodních sladidel,

p) směsí sušeného ovoce - různé druhy sušeného ovoce, kde podíl sušeného ovoce je nejméně 60

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.

% hmotnostních,

q) ovocem proslazeným (kandovaným ovocem) - potravina konzervovaná zvýšením sušiny přídatkem přírodních sladidel,

r) 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,

s) upraveným chlazeným čerstvým ovocem - potravina z čerstvého celého nebo děleného ovoce s případným přidáním ovoce sterilovaného, uzavřená ve spotřebitelském obalu, určená k přímému použití,

t) kaštanovým krémem - potravina vyrobená ze směsi vody, přírodních sladidel a kaštanového protlaku získaného z plodů kaštanu jedlého (*Castanea sativa*),

u) zázvorem - jedlý kořen rostliny zázvoru v čerstvém nebo konzervovaném stavu, který je dovoleno sušit nebo uchovávat v sirupu,

v) 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 dřev,

w) ovocnou dřev - surovina získaná pasírováním jedlých částí ovoce podle potřeby zbaveného kůry, slupky, jader a pecek, která byla rozmělněna na dřev propasírováním nebo obdobným procesem a je určena k dalšímu zpracování,

x) vodním extraktem ovoce - vodní výluh z ovoce, který s ohledem na ztráty nutně vzniklé při řádném zpracování obsahuje všechny ve vodě rozpustné složky použitého ovoce,

y) cizími přísadami - všechny předměty nebo látky, které nenáleží k potravíně,

z) škůdcem - 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 ve vyhlášce o způsobu označování potravin⁹⁾ se zpracované ovoce dále označí

a) použitým druhem nebo druhy ovoce v sestupném pořadí podle hmotnosti použité suroviny,

9) Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů

b) u ovoce v lihu (ovocných bowlí) obsahem etanolu v procentech objemových,

c) názvem skupiny,

d) u džemů, džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) méně sladkých, marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), kaštanového pyrě, povidel, klevel a ovocných protlaků množstvím ovoce v gramech, které bylo použito pro výrobu 100 g hotového výrobku; údaj o obsahu ovoce se musí nacházet ve stejném zorném poli jako název výrobku a musí být uveden jasně viditelnými písmeny,

e) u džemů, džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) méně sladkých, marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), kaštanového pyrě, 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 st.C u hotového výrobku s tolerancí +/- 3 refraktometrické stupně; údaj o obsahu přírodních sladidel se musí nacházet ve stejném zorném poli jako název výrobku a musí být uveden jasně viditelnými písmeny,

f) u džemů, džemů výběrových (Extra), marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), kaštanového pyrě, povidel, klevel, přítomnost zbytkového oxidu siřičitého, jestliže jeho obsah ve výrobku je vyšší než 10 mg/kg,

g) u džemů, džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) méně sladkých, marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), rosolové marmelády a kaštanového pyrě v názvu výrobku jménem použitého druhu nebo použitých druhů ovoce v sestupném pořadí podle hmotnosti použité suroviny; u výrobků vyrobených ze tří nebo více druhů ovoce však může být údaj o druzích použitého ovoce nahrazen slovy „směs ovoce“ nebo podobnou formulací nebo počtem použitých druhů ovoce.

(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 z § 6 písm. f), g), h), i) a r) a fyzikálním a chemickým požadavkům na jakost podle tabulky 1 v příloze č. 4.

(6) Příпустné 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 5.

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

§ 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), džemu výběrového (Extra) speciálního, džemu výběrového (Extra) méně sladkého, 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), džem výběrový (Extra) speciální a džem výběrový (Extra) méně sladký 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), džem výběrový (Extra) speciální a džem výběrový (Extra) méně sladký a džem z citrusových plodů lze vyrábět jen z celých plodů citrusu nakrájených na proužky nebo na plátky.

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

(6) Při výrobě džemu a džemu výběrového (Extra), džemu výběrového (Extra) speciálního a džemu výběrového (Extra) méně sladkého 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), džemu výběrovému (Extra) speciálnímu, džemu výběrovému (Extra) méně sladkému, rosolu a rosolu výběrovému (Extra) z kdoulí se smí přidat list pelargónie vonné (*Pelargonium odoratissimum*).

(10) K potravinám definovaným v § 6 písm. f) až k) a t) 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) Ovocné 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), džemu výběrového (Extra) speciálního a džemu výběrového (Extra) méně sladkého 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) 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 uvádí do oběhu při teplotách od 0 st.C do 5 st.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 a které byly upraveny konzervováním, s výjimkou zeleninových nealkoholických nápojů, dresinků, studených omáček a zeleniny hluboce 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,
- f) sušenou zeleninou - potravina konzervovaná sušením bez použití přírodních sladidel nebo sladidel,
- g) zeleninou proslazenou nebo kandovanou - potravina konzervovaná zvýšením sušiny přídatkem přírodních sladidel,
- h) zeleninou v soli - zelenina konzervovaná přídatkem jedlé soli,
- i) chemicky konzervovanou zeleninou - potravina konzervovaná přídatkem chemického konzervačního prostředku,
- j) upravenou chlazenou čerstvou zeleninou - potravina z čerstvé celé nebo dělené zeleniny s případným přidáním zeleniny sterilované 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 vyhlášce o způsobu označování potravin⁹⁾ 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,

c) názvem skupiny,

d) údajem, zda se jedná o zeleninový výrobek pálivý,

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.

§ 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 st.C.

(2) U sterilovaných zeleninových výrobků, jejichž pH je vyšší než 4,0, se musí dosáhnout prohřátí obsahu spotřebitelského balení nejméně na 121,1 st.C nebo volit takový sterilační 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 st.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 uvádí do oběhu při teplotách od 0 st.C do 5 st.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 i), v surovém nebo upraženém či soleném,
- b) vlašskými ořechy – jádra plodů ořešáku vlašského a jeho odrůd,
- c) lískovými ořechy – jádra suchých plodů lísky,
- d) mandlemi – jádra suchých plodů mandloně obecné,
- e) kešu ořechy - semena plodů ledvinovníku západního,
- f) arašídů nebo burskými oříšky - plody odrůd podzemnice olejné,
- g) para ořechy - semena juvie ztepilé,
- h) kokosovými ořechy - plody palmy kokosové,
- i) piniovými oříšky - semena borovice pinie.

§ 19

Členění na skupiny a podskupiny

Členění skořápkových plodů na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 9.

§ 20

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin⁹⁾ se skořápkové plody dále označí názvem skupiny a podskupiny; u kokosových ořechů a směsí 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.
- (3) Skořápkové plody nesmí obsahovat škůdce.

Oddíl 5

Houby

§ 22

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) houbami - jedlé čerstvé plodnice vyšších hub uvedené v příloze č. 13,
- b) čerstvými houbami volně rostoucími - houby získané sběrem v prostředí přirozeném jejich výskytu, které nejsou starší než tři dny ode dne sběru,
- c) čerstvými houbami pěstovanými - houby získané pěstováním v podmínkách uměle vytvořených, které nejsou starší než pět dní ode dne sběru,
- d) sušenými houbami - houby upravené sušením, u nichž obsah vody činí nejvýše 12 % a jednotlivé druhy hub jsou makroskopicky určitelné,
- e) konzervovanými houbami - houby upravené, zejména sterilací a zmrazováním,
- f) 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 vyhlášce o způsobu označování potravin⁹⁾ se označí

- a) čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované českým názvem hub podle přílohy č. 13 a datem sběru,
- b) čerstvé houby volně rostoucí dobou použitelnosti do tří dnů ode dne sběru,
- c) čerstvé houby pěstované dobou použitelnosti do pěti dnů ode dne sběru,

d) pěstované žampiony i třídou jakosti,

e) 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 přestárlé, 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) U hub uvedených v odstavci 1 se dovoluje perforace do 10 % povrchu plochy řezu, nejvýše však tři otvory, a menší poškození plodnic úlomky nebo požerky 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.

(3) 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 st.C do 10 st.C, pouze v jedné vrstvě.

(2) Čerstvé houby pěstované se uvádějí do oběhu při teplotách od 0 st.C do 6 st.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 st.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 sklizené 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 suchou a mokrou hnilobu, změny barvy nebo konzistence dužniny,

i) příměsmi - hrubá ulpělá zemina na slupce hlízy, odpadlá zemina, odpadlé klíčky, nat', 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 ve vyhlášce o způsobu označování potravin⁹⁾ 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 v tabulce 1.

(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, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujících dužninu.

(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. Přípustné odchylky hlíz jakostně neodpovídajících jsou uvedeny v příloze č. 16 v tabulce 1.

(4) Velikost hlíz brambor konzumních raných „drobných“ je 17 až 28 mm. Velikost hlíz ostatních brambor konzumních raných a hlíz brambor konzumních pozdních kulovitěho nebo oválného tvaru je nejméně 28 mm.

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

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

§ 31
Uvádění do oběhu

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

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

§ 32

Přechodné ustanovení

Potravin vyrobené a uvedené do oběhu přede 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.
zrušena**

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) Džemy výběrové (Extra) speciální Džemy výběrové (Extra) méně sladké	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 dřev, švestkový lekvar a dřev 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%
	všeobecně	1500	
Klevely	z meruněk	730	
	z jahod	640	
		380	podíl ovoce musí být vnesen kaštanovým krémem
Kaštanový krém			
Ovocný protlak			
Sušené ovoce			
Proslazené ovoce nebo kandované ovoce	v plechovém obalu	220	
Ovoce v líhu (ovocná bowle)	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

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.**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 výběrové (Extra)	nejméně 60	-
džemy výběrové (Extra) méně sladké	52 - 59	-
džemy výběrové (Extra) speciální	nejvýše 40	-
džemy	nejméně 60	-
rosoly a rosoly výběrové (Extra)	nejméně 60	-
marmelády	nejméně 60	-
kaštanový krém	nejméně 60	-
klevely	nejméně 38	0,6 – 2,6
povidla	nejméně 60	0,6 – 2,6
ovocné protlaky	nejvýše 29	0,6 – 2,6
proslazené ovoce	nejméně 70	neurčuje se

Pozn.: Nejnižší obsah refraktometrické sušiny nemusí být dodržen u džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) méně sladkých, džemů, rosolů a rosolů výběrových (Extra), marmelád a kaštanových krémů za předpokladu, že cukr byl u těchto výrobků zcela nebo zčásti nahrazen sladidlem.

Džem výběrový (Extra) méně sladký a džem výběrových (Extra) speciální představují tzv. vyhrazené názvy výrobků v souladu s ustanovením druhého pododstavce bodu II přílohy 1 směrnice Rady 2001/113/ES o ovocných džemech, rosolech a marmeládách a kaštanovém krému určených k lidské spotřebě.

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 částeček 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 loupaného 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 loupaného a děleného ovoce mírně zakalený, u kompotů z brusinek a klikvy přirozeně zrosolovatělý, u kompotů smíšených nálev čirý až mírně zakalený, nezabarvený

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

- přirozené zrosolování nálevu,
- nejvýše 5 % hmotnostních plodů zaschlých, se zbytky stěpin a stopek u kompotu z bobulovitého ovoce,
- nejvýše 5 % hmotnostních plodů korkovitých u angrešového kompotu,
- vykryštalizované soli kyseliny vinné v nálevu u kompotu z hroznů révy vinné,
- sítovité popraskání slupky a mírné povrchové popraskání dužniny u kompotu z peckového ovoce (švestky, slívy, ryngle, mirabelky, višně),
- oddělení slupky z maximálně poloviny povrchu všech plodů v obalu u broskvového kompotu,

- g) mírně svraštělá slupka u meruňkového kompotu,
- h) nejvýše 10 % hmotnostních plodů nevyzrálých u kompotu z jeřabin a dřínků,
- i) nejvýše 20 % hmotnostních tvary nepravidelné a nejvýše 5 % hmotnostních tvary rozpadlé u kompotu z plodů dělených,
- j) nejvýše 300 mg/kg celkového obsahu minerálních nečistot u jahodového kompotu,
- k) u kompotů smíšených mírné zabarvení 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 příměsí	Počet kusů cizí příměsí 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

Potravin a	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

Tabulka 5

Potravina	Konzistence a vzhled	Barva	Chut' a vůně
sušené ovoce	dostatečně vysušené, bez známek poškození živočišnými škůdci včetně nepřítomnosti živých či mrtvých živočišných škůdců v jakémkoliv stádiu jejich vývoje, s ojedinělým výskytem nežádoucích organických nebo anorganických příměsí a nevyzrálých plodů, bez znečištění zeminou či prachem	odpovídající danému druhu ovoce bez známek poškození sluncem	typická pro daný druh sušeného ovoce, bez cizích pachů a chutí

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

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.

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 popela, 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 přidavkem 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 12 % sušiny stanovené refraktometricky musí nejméně 7 % činit refraktometrická sušina vnesená rajčatovou surovinou.
5. U kečupů označených Prima, Extra, Speciál s refraktometrickou sušinou nejméně 30 % musí činit nejméně 10 % refraktometrické sušiny refraktometrická sušina vnesená rajčatovou surovinou.
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 pyré zahuštěné obsahují nejméně 8 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou.

Tabulka I

	Kečupy	Kečupy "Prima", "Extra", "Speciál"	Rajčatová pyré	Rajčatové protlaky zahuštěné
refraktometrická sušina (%)	nejméně 12,0	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 ^{*)}
těkvavé 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.

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.**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 neroztřepené, 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 svráštělých 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,* ¹) 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 3 mm.

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, svrašťelá, silně skvrnitá, odbarvená, červivá zrna	1
úlomky, zlomky dřene a volných slupek, drtě	12
cizí rostlinný materiál	0,5 (ne více než 1 ^o 2 cm ² plochy)

Tabulka 4

Přípustné cizí příměsi u sterilovaných fazolových lusků

Druh odchylky	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

Tabulka 5

Potravina	Konzistence a vzhled	Barva	Chuť a vůně
sušená zelenina	dostatečně vysušená, bez známek poškození živočišnými škůdci včetně nepřítomnosti živých či mrtvých živočišných škůdců v jakémkoliv stádiu jejich vývoje, s ojedinělým výskytem nežádoucích organických nebo anorganických příměsí a nevyzrálých částí rostlin, bez znečištění zeminou či prachem	odpovídající danému druhu zeleniny bez známek poškození sluncem	typická pro daný druh sušené zeleniny, bez cizích pachů a chutí

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	
skořápkové plody	vlašské ořechy	jádra	
	lískové ořechy	jádra	
	mandle	jádra	
	kešu ořechy	pražená solená	
	arašídy nebo burské oříšky		neloupané nepražené
			neloupané pražené
			loupané pražené
			loupané pražené solené
	para ořechy		ve skořápce
			jádra
	kokosové ořechy		kokos strouhaný
piniové oříšky		jádra	

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	jádra		5,0	0,1
lískové ořechy	jádra		6,0	0,05
mandle	jádra		6,5	0,1
kešu ořechy	jádra		7,0	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		nedovoluje se
	jádra		10,0	0,5
kokosové ořechy	čerstvé ve skořápce	47		nedovoluje se
	kokos strouhaný		3,0	nedovoluje se
piniové oříšky	jádra		6,0	nedovoluje se

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

Smyslové požadavky na jakost

Skupiny	Vzhled	Barva	Chuť a vůně
vlašské ořechy	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	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
mandle	jádro špičaté, vejčité	žlutá až světle hnědá, na lomu bílá až krémová	typicky mandlová bez cizího pachu a chuti
kešu ořechy	jádra čistá, suchá, rohlíčkovitého nebo ledvinkovitého tvaru, celistvá	jádro na řezu krémové	jemně aromatická, nasládlá až slabě nahořklá
arašídý nebo burské oříšky	skořápka čistá, suchá, jádro bez osemení, matné až mastné na povrchu	jádro šedohnědé, na lomu bílé až mírně nažloutlé	nasládlá, výrazně tuková, 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
kokosový ořech čerstvý ve skořápce	skořápka dřevnatě vláknitá, velmi tvrdá, s třemi dobře patrnými „oky“ – klíčovými póry, ve zralosti se na vnitřní straně pecky tvoří měkké pletivo (endosperm), bez kokosové vody, po sklizení a usušení pletivo tvrdé, tloušťka 1-2 cm	skořápka hnědá až tmavě hnědá, pletivo bílé barvy	typicky kokosová, mírně nasládlá, jemná, bez cizích pachů a příchutí
piniové oříšky	jádra dobře vyvinutá, nepoškozená	jádro bílé až smetanové	typicky 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 (*Descina perlata*)
2. Smrž obecný (*Morchella esculenta*)
3. Smrž špičatý (*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 (*Cantherallus 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 májovka (*Calocybe gambosa*)
38. Hlíva ústříčná (*Pleurotus ostreatus*)
39. Hlíva plicní (*Pleurotus pulmonarius*)
40. Líha nahloučená (*Lyophyllum decastes*)
41. Líha klubčítá (*Lyophyllum fumosum*)
42. Ryzec pravý (*Lactarius deliciosus*)
43. Ryzec smrkový (*Lactarius deterrinus*)

44. Slizák mazlavý (*Gomphidius viscidus*)
45. Sluka svrasklá (*Rozites caperata*)
46. Špička obecná (*Marasmius oreades*)
47. Václavka obecná (*Armillaria mellea*) - pouze kloboučky bez třeňů
48. Strmělka mlženka (*Clitocybe nebularis*) - jen mladé plodnice
49. Žampion zahradní (*Agaricus hortensis*) - jen pro průmyslové zpracování
50. Žampion pochvatý (*Agaricus bitorquis*) - jen pro průmyslové zpracování
51. Žampion polní (*Agaricus campester*) - jen pro průmyslové zpracování
52. Žampion lesní (*Agaricus silvaticus*) - jen pro průmyslové zpracování
53. Žampion hnědý (*Agaricus brunescens*) - jen pro průmyslové zpracování
54. 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 virescens*)
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. Límcovka obrovská žlutá (*Stropharia rugosoannulata*)
8. Límcovka 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. Ucho Jidášovo (*Hirneola auricula judae*)
15. Šupinovka nameko (*Pholiota nameko*)
16. Líhovec moučný (*Hypsizygus tessalatus*)
17. Žampion mandlový (*Agaricus brasiliensis*)
18. Trsnatec lupenitý (*Grifola frondosa*)
19. Korálovec ježatý (*Hericium erineceus*)
20. Žampion ovčí (*Agaricus arvensis*)
21. Hlíva citronová (*Pleurotus citrinopileatus*)
22. Hlíva růžová (*Pleurotus salmoneostramineus*)

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 předvařené, vařené nebo jinak konzervované
	brambory konzumní sušené
	bramborová mouka
	bramborová kaše sušená
	bramborové lupínky smažené
	bramborové hranolky předsmažené*
	bramborové plátky předsmažené*
	bramborové krokety předsmažené*
	bramborová kaše vařená

*) připouští se název dle dalších tvarů

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

Tabulka 1

Přípustný výskyt vad u konzumních brambor

Ukazatel	Brambory konzumní rané celkem nejvýše do 4 % hmotnosti	Brambory konzumní pozdní celkem nejvýše do 6 % hmotnosti
nárůstky, fyziologické rozprasky, pořezání, omrzliny, otlaky, požerky	nad 3,5 mm	nad 5 mm
čerstvé praskliny	nad 3,5 mm	nad 3,5 mm
zhojené praskliny	-	nad 5 mm
skvrny pod slupkou	-	nad 5 mm
deformace	těžké	těžké
zavadlé hlízy	jakékoliv	jakékoliv
rzivost, dutost a jiné vnitřní vady	jakékoliv	jakékoliv
naklíčené hlízy	-	delší než 3 mm
hnědé skvrny způsobené sluncem	jakékoliv	-
obecná strupovitost povrchová	nad ¼ povrchu, ale do 1 % v rámci 4 % tolerance	nad ¼ povrchu
zelené hlízy	více než 1/8 povrchu a/nebo po oloupaní u 1 % hlíz v rámci 4 % tolerance	více než 1/8 povrchu a/nebo více než 1 vrstva loupání
suchá hniloba a měkká hniloba	max. 1 % v rámci 4 % tolerance	max. 1 % v rámci 6 % tolerance
plíseň bramboru	max. 1 % v rámci 4 % tolerance	max. 1 % v rámci 6 % tolerance
mechanické příměsi (nalepená a volná zemina, cizí tělesa)	do 1 % hmotnosti	do 2 % hmotnosti (z toho max. 1 % zeminy nalepené na hlízách)
jiná odrůda nebo odrůdy, než je deklarováno	do 2 % hmotnosti	do 2 % hmotnosti
karanténní choroby	nepovoluje se	nepovoluje se

Tabulka 2

Přípustné odchylky na velikost hlíz

Brambory konzumní	Třídění podle velikosti hlíz (mm)	% hmotnosti hlíz nejvýše
rané	menší než 28	3
	z toho menší než 22	0
rané „drobné“	menší než 17 – nebo větší než 28	3
pozdní	menší než 28	3

Tabulka 3
zrušena

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 odrudám lze přiřadit i kombinace varných typů. Kombinovat se mohou pouze sousedící varné typy.

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

zrušena