Ročník 2021

SBÍRKA ZÁKONŮ

ČESKÁ REPUBLIKA

Částka 178 **Rozeslána dne 29. října 2021** **Cena Kč 111,–**

OBSAH:

397. Vyhláška o požadavcích na konzervované ovoce a konzervovanou zeleninu, skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich a banány

397

VYHLÁŠKA

ze dne 21. října 2021

o požadavcích na konzervované ovoce a konzervovanou zeleninu, skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich a banány

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 odst. 1 písm. a), b), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 119/2000 Sb., zákona č. 306/2000 Sb., zákona č. 146/2002 Sb., zákona č. 131/2003 Sb., zákona č. 274/2003 Sb., zákona č. 316/2004 Sb., zákona č. 120/2008 Sb., zákona č. 139/2014 Sb. a zákona č. 180/2016 Sb., (dále jen „zákon“):

§ 1

Předmět úpravy

Tato vyhláška zapracovává příslušný předpis Evropské unie[1]), zároveň navazuje na přímo použitelné předpisy Evropské unie[2]) a upravuje

a) způsob poskytování informací o konzervovaném ovoci a konzervované zelenině, skořápkových plodech, houbách, bramborách a výrobcích z nich a banánech,

b) druhy konzervovaného ovoce a konzervované zeleniny, skořápkových plodů, hub, brambor a výrobků z nich a banánů s členěním na skupiny a podskupiny,

c) pro jednotlivé druhy konzervovaného ovoce a konzervované zeleniny, skořápkových plodů, hub, brambor a výrobků z nich a banánů požadavky na jakost vztahující se k názvu a přípustné záporné hmotnostní odchylky,

d) pro konzervované ovoce a konzervovanou zeleninu, houby, brambory a výrobky z nich a banány

1. teplotní režimy a relativní vlhkost vzduchu při uchovávání,
2. způsoby uchovávání a manipulace během uvádění na trh,
3. minimální technologické požadavky.

§ 2

Vymezení některých pojmů

(1) Pro účely této vyhlášky se rozumí

a) ovocem celé, čerstvé, zdravé ovoce, bez známek hniloby a plísní, obsahující všechny základní části, ve stadiu technologické zralosti, očištěné, zbavené cizích příměsí,

b) konzervovaným ovocem potravina, jejíž charakteristickou složku tvoří ovoce a která byla upravena konzervováním, s výjimkou ovocného alkoholického a nealkoholického nápoje a zmrazeného ovoce,

---

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

[2]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění.
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, v platném znění.
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/ /2001 a (ES) č. 1234/2007, v platném znění.
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004, v platném znění.

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

d) džemem výběrovým (Extra) potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel[3]), vody a nezahuštěné pulpy jednoho nebo více druhů ovoce, přivedené do vhodné rosolovité konzistence,

e) džemem výběrovým (Extra) se sníženým obsahem cukru potravina splňující požadavky pro džem výběrový (Extra) s tím, že tento výrobek je se sníženým obsahem cukru a splňuje podmínky pro relevantní výživové tvrzení[4]); výživové tvrzení je uvedeno v názvu výrobku,

f) džemem výběrovým (Extra) speciálním potravina splňující požadavky pro džem výběrový (Extra) s tím, že tento výrobek obsahuje méně cukru než džem výběrový (Extra) a zároveň více cukru než džem výběrový (Extra) se sníženým obsahem cukru,

g) džemem potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel, vody, pulpy nebo dřeně, nebo z přírodních sladidel, vody a dřeně, 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, dřeně, šťávy, vodné extrakty a kůry,

i) 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,

j) povidly potravina vyrobená z meruněk nebo z jednoho nebo více druhů ovoce, a to jablek, hrušek nebo 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 kašovité, roztékavé konzistence se zřetelnými hrubými částmi dužniny ovoce,

l) ovocným protlakem nebo ovocným pyré 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; vodu nebo ovocnou šťávu[5]) ze stejného druhu ovoce lze přidat pouze v technologicky nezbytném případě a množství,

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 nebo kandovaným ovocem potravina konzervovaná zvýšením sušiny přídavkem přírodních sladidel,

p) ovocem v lihu nebo ovocnou bowlí potravina z čerstvého ovoce nebo kompotu, zalitého vodou, lihem kvasným rafinovaným[6]) nebo lihovinou, která může obsahovat přidaná přírodní sladidla a látky určené k aromatizaci,

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

r) kaštanovým krémem nebo pyré 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 může být sušen nebo uchováván v sirupu,

---

[3]) § 1 písm. a) vyhlášky č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony, ve znění pozdějších předpisů.

[4]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin.

[5]) § 2 písm. e) vyhlášky č. 248/2018 Sb., o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí.

[6]) § 11 odst. 1 písm. c) bod 2 zákona č. 61/1997 Sb., o lihu, ve znění pozdějších předpisů.

t) ovocnou dužninou nebo pulpou jedlá část ovoce, podle potřeby bez kůry, slupky, jader, pecek a jádřinců, která je tvořena ovocem celým, hrubě nakrájeným nebo rozdrceným, ale která nebyla rozmělněna na dřeň,

u) ovocnou dření surovina získaná pasírováním jedlých částí ovoce podle potřeby zbaveného kůry, slupek, jader a pecek, která byla rozmělněna na dřeň propasírováním nebo obdobným procesem a je určená k dalšímu zpracování,

v) 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,

w) banány zralé plody odrůd nebo kultivarů rodu *Musa ssp.*, s výjimkou banánů plantejnů, fíkových banánů a banánů určených pro průmyslové zpracovaní.

(2) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

a) zeleninou celá, čerstvá, zdravá zelenina bez známek hniloby a plísní, očištěná, zbavená cizích příměsí,

b) konzervovanou 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) pasterovanou zeleninou výrobek s nálevem v neprodyšně uzavřeném obalu, jehož pH je nižší nebo rovno 4,0 a při tepelném ošetření bylo dosaženo prohřátí obsahu spotřebitelského balení na 80 až 90 °C,

d) sterilovanou zeleninou výrobek s nálevem v neprodyšně uzavřeném obalu, jehož pH je vyšší než 4,0 a při tepelném ošetření bylo dosaženo prohřátí obsahu spotřebitelského balení nejméně na 121,1 °C nebo byl zvolen takový sterilační postup, kdy došlo k usmrcení vegetativních forem mikroorganismů a jejich spór,

e) zeleninou mléčně kvašenou nebo kysanou výrobek konzervovaný působením bakterií mléčného kvašení,

f) zeleninovým protlakem potravina řídké až kašovité konzistence s případnými jemnými nebo hrubšími kousky použitých surovin vyrobená z jedlých částí zeleniny bez slupek a jader propasírováním nebo obdobným procesem, konzervovaná snížením obsahu vody, přidáním soli, pasterací, sterilací nebo přidáním konzervačního prostředku, popřípadě kombinací uvedených způsobů; přidání vody nebo zeleninové šťávy není přípustné,

g) zeleninovým pyré potravina řídké až kašovité konzistence s případnými jemnými nebo hrubšími kousky použitých surovin vyrobená z jedlých částí zeleniny bez slupek a jader propasírováním nebo obdobným procesem; vodu nebo zeleninovou šťávu ze stejného druhu zeleniny lze přidat pouze v technologicky nezbytném případě a množství,

h) sušenou zeleninou potravina konzervovaná sušením bez použití přírodních sladidel nebo sladidel,

i) zeleninou proslazenou nebo kandovanou potravina konzervovaná zvýšením sušiny přídavkem přírodních sladidel,

j) upravenou chlazenou čerstvou zeleninou potravina z čerstvé celé nebo dělené zeleniny s případným přidáním zeleniny sterilované nebo pasterované nebo ochucujících přísad, uzavřená ve spotřebitelském obalu, určená k přímému použití,

k) zeleninou v octu zelenina zalitá kvasným octem[7]) tak, aby výsledná koncentrace kyseliny octové činila nejméně 4 % hmotnostní,

l) zeleninou v soli zelenina konzervovaná přídavkem jedlé soli,

m) koncentrovaným rajčatovým protlakem rajčatový protlak obsahující nejméně 24 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou sušinou,

n) nekoncentrovaným rajčatovým protlakem rajčatový protlak obsahující nejméně 4,2 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou sušinou,

o) rajčatovým pyré potravina vyrobená z rajčatového protlaku, vody a jedlé soli, popřípadě dalších přísad, popřípadě cukru, koření a dalších přísad pouze v technologicky nezbytném případě a množství,

p) kečupem potravina vyrobená z rajčatového pro-

---

[7]) § 26 vyhlášky č. 248/2018 Sb.

tlaku, vody, přírodních sladidel, kvasného octa, jedlé soli, popřípadě koření a dalších přísad pouze v technologicky nezbytném případě a množství,

q) zeleninovými lupínky výrobek ze zeleniny upravený smažením,

r) zeleninou v oleji zelenina zalitá rostlinným olejem,

s) chemicky konzervovanou zeleninou potravina konzervovaná přídavkem chemického konzervačního prostředku.

(3) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

a) skořápkovými plody plody nebo jejich semena uvedené pod písmeny b) až l) v surovém stavu, upražené nebo solené,

b) vlašskými ořechy jádra plodů ořešáku vlašského *Juglans regia L.* a jeho odrůd,

c) lískovými ořechy jádra suchých plodů lísky *Corylus avellana (L.)* a *Corylus maxima (Mill.)* a jejich hybridů,

d) mandlemi jádra suchých plodů mandloně obecné druhu *Prunus amygdalus - Batsch* neboli *Prunus dulcis (Mill.)* včetně loupaných mandlí,

e) kešu ořechy semena plodů ledvinovníku západního *Anacardium occidentale (L.)*,

f) para ořechy semena juvie ztepilé *Bertholletia excelsa (L.)*,

g) kokosovými ořechy plody palmy kokosové *Cocos nucifera (L.)*,

h) piniovými oříšky semena borovice pinie *Pinus pinea (L.), Pinus koraiensis, Pinus sibirica, Pinus yunnanensis, Pinus wallichiana, Pinus gerardiana a Pinus pumila,*

i) makadamovými ořechy suché plody makadámie druhů *Macadamia integrifolia, Macadamia tetraphylla, Macadamia ternifolia* a jejich hybridů,

j) pekanovými ořechy suché plody ořechovce pekanového *Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch*,

k) pistáciemi sušená semena plodů pistácie pravé *Pistacia vera (L.)*,

l) jedlými kaštany jedlé plody kaštanovníku setého *Castanea sativa Mill.*,

m) arašídy nebo buráky plody odrůd podzemnice olejné *Arachis hypogaea v., Arachis hypogaea L.* a *Arachis hypogaea h.*,

n) pastou nebo krémem ze suchých skořápkových plodů nebo arašídů jemně mělněný výrobek ze suchých skořápkových plodů nebo arašídů,

o) upravenými suchými skořápkovými plody nebo arašídy suché skořápkové plody nebo jejich semena nebo arašídy v polevě, čokoládě, těstíčku, cukru, koření nebo za použití dalších ochucujících přísad,

p) moukou ze suchých skořápkových plodů nebo arašídů jemně mletý výrobek ze suchých skořápkových plodů nebo arašídů.

(4) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

a) houbami jedlé čerstvé plodnice vyšších hub,

b) houbami volně rostoucími houby získané sběrem v prostředí přirozeném jejich výskytu,

c) houbami pěstovanými houby získané pěstováním v podmínkách uměle vytvořených,

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, a to sterilací, pasterací nebo jiným vhodným způsobem,

f) hluboce zmrazenými houbami houby upravené zmrazením na teplotu – 18 °C nebo nižší, u nichž jsou jednotlivé druhy hub makroskopicky určitelné,

g) ostatními výrobky z hub houby upravené drcením, mletím, granulací nebo extrakcí.

(5) Pro účely této vyhlášky se dále 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) varným typem označení konzistenčních vlast-

ností odrůd hlíz brambor konzumních pozdních, které určuje vhodnost kuchyňského užití,

f) výrobky z brambor výrobky z brambor konzumních upravené technologickým procesem, a to loupáním, konzervací, smažením, vařením, drcením nebo sušením, pro přímou spotřebu nebo další kuchyňskou úpravu.

(6) Pro účely této vyhlášky se cizími příměsmi rozumí všechny nežádoucí organické nebo anorganické příměsi, které jsou v potravině obsaženy, aniž mají být její součástí.

Konzervované a upravené chlazené čerstvé ovoce

§ 3

(1) Členění konzervovaného a upraveného chlazeného čerstvého ovoce na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 1 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům[8]), v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin[9]) se u konzervovaného a upraveného chlazeného čerstvého ovoce uvede

a) v názvu použitý druh nebo druhy ovoce v sestupném pořadí podle hmotnosti použité suroviny,

b) u ovoce v lihu obsah alkoholu v procentech objemových,

c) název skupiny,

d) u džemů, džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) se sníženým obsahem cukru, marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), kaštanového pyré, povidel, klevel, ovocných protlaků a ovocného pyré množství ovoce v gramech, které bylo použito pro výrobu 100 g hotového výrobku; tento údaj se uvede ve stejném zorném poli jako název výrobku a jasně viditelnými písmeny,

e) u džemů, džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) se sníženým obsahem cukru, marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), kaštanového pyré, povidel, klevel, ovocných protlaků a ovocného pyré celkový obsah 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), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) se sníženým obsahem cukru, marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), kaštanového pyré, povidel a 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) speciálních, džemů výběrových (Extra) se sníženým obsahem cukru, marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), rosolové marmelády a kaštanového pyré v názvu výrobku jméno použitého druhu nebo použitých druhů ovoce v sestupném pořadí podle hmotnosti použité suroviny,

h) u upraveného chlazeného čerstvého ovoce na obalu určeném pro spotřebitele datum použitelnosti a teplota skladování.

(3) U výrobků podle odstavce 2 písm. e) se údaj o obsahu přírodních sladidel uvede ve stejném zorném poli jako název výrobku a jasně viditelnými písmeny; obsah cukru nemusí být uveden, pokud jsou výrobky označeny výživovými údaji.

(4) U výrobků podle odstavce 2 písm. g) vyrobených ze 3 nebo více druhů ovoce může být údaj o druzích použitého ovoce nahrazen slovy „směs ovoce“, podobnou formulací nebo počtem použitých druhů ovoce.

(5) Sušené bobule hroznů révy vinné lze označit názvem „Rozinky“ nebo „Hrozinky“.

§ 4

(1) Označení „rosolová marmeláda“ lze použít pro marmelády, pokud výrobek neobsahuje žádnou

---

[8]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění.

[9]) Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin.

nerozpustnou hmotu citrusových plodů, s výjimkou malého množství jemně krájené kůry citrusů.

(2) U konzervovaného ovoce lze v jeho názvu použít spojení „s džemem“, „s marmeládou“, „s rosolem“, „s kaštanovým krémem“ nebo obdobu těchto spojení pouze za předpokladu, že konzervované ovoce odpovídá definicím uvedeným v § 2 odst. 1 písm. d) až i) a r) a fyzikálním a chemickým požadavkům na jakost podle přílohy č. 2 k této vyhlášce.

§ 5

(1) Průměrným množstvím spotřebitelského balení konzervovaného a upraveného chlazeného čerstvého ovoce je hmotnost spotřebitelského balení konzervovaného a upraveného chlazeného čerstvého ovoce bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 3 k této vyhlášce.

(2) Fyzikální a chemické požadavky na jakost konzervovaného a upraveného chlazeného čerstvého ovoce jsou uvedeny v příloze č. 2 k této vyhlášce.

(3) Přípustný výskyt cizích příměsí u klevel a povidel je uveden v příloze č. 4 k této vyhlášce.

(4) Smyslové požadavky na jakost konzervovaného a upraveného chlazeného čerstvého ovoce jsou uvedeny v příloze č. 5 k této vyhlášce.

(5) Ovoce v lihu obsahuje nejméně 13 % objemových kvasného etanolu a vykazuje nejméně 18 % refraktometrické sušiny.

(6) Minimální hmotnostní podíl ovoce v 1 kg potraviny je uveden v příloze č. 1 k této vyhlášce.

§ 6

(1) Při výrobě džemu, džemu výběrového (Extra), džemu výběrového (Extra) speciálního, džemu výběrového (Extra) se sníženým obsahem cukru, rosolu a rosolu výběrového (Extra) vyrobených z jiných druhů ovoce než citrusových plodů může být použita i šťáva a kůra z citrusových plodů.

(2) Džem výběrový (Extra), džem výběrový (Extra) speciální a džem výběrový (Extra) se sníženým obsahem cukru z šípků, malin, ostružin, černého rybízu, borůvek, červeného rybízu lze vyrábět pouze z nekoncentrovaného protlaku příslušného ovoce nebo nekoncentrovaný protlak může tvořit část vsádkové hmotnosti ovoce.

(3) Džem výběrový (Extra), džem výběrový (Extra) speciální, džem výběrový (Extra) se sníženým obsahem cukru a džem z citrusových plodů lze vyrábět jen z celých plodů citrusu nakrájených na proužky nebo na plátky.

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

(5) Při výrobě džemu, džemu výběrového (Extra), džemu výběrového (Extra) speciálního a džemu výběrového (Extra) se sníženým obsahem cukru z šípků, jahod, malin, angreštu, červeného rybízu, slív a rebarbory lze přidávat červené ovocné šťávy.

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

§ 7

(1) 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.

(2) K džemu, džemu výběrovému (Extra), džemu výběrovému (Extra) speciálnímu, džemu výběrovému (Extra) se sníženým obsahem cukru, rosolu a rosolu výběrovému (Extra) z kdoulí lze přidat list pelargónie vonné *Pelargonium odoratissimum*. Ovocnou šťávu lze přidat pouze do džemu.

(3) K potravinám podle § 2 odst. 1 písm. d) až i) a r) lze přidávat lihoviny, víno, dezertní víno, ořechy, aromatické byliny, koření, vanilku, vanilin, vanilkové extrakty a med jako částečnou nebo úplnou náhradu přírodního sladidla, jedlé tuky a oleje jako látky zabraňující pěnění a tekutý pektin.

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

(5) Ovocné suroviny podle § 2 odst. 1 písm. a) a t) až v) se zpracovávají

a) zahříváním, chlazením nebo zmrazením,

b) sublimačním sušením, sušením za mrazeného stavu nebo

c) zahušťováním do míry technicky možné.

(6) Meruňky a slívy určené pro výrobu džemu výběrového (Extra), džemu výběrového (Extra) speciálního a džemu výběrového (Extra) se sníženým obsahem cukru mohou být zpracovány také jinými dehydratačními procesy, než je sublimační sušení.

§ 8

(1) Citrusová kůra může být přechovávána v nálevu.

(2) U kompotu dosahuje pH hodnoty nejvýše 4,0.

(3) Sušina sušeného ovoce činí nejméně 70 %, u sušených švestek nejméně 67 %.

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

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

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

(7) Upravené chlazené čerstvé ovoce se uvádí na trh při teplotách od 0 °C do 5 °C.

Konzervovaná a upravená chlazená čerstvá zelenina

§ 9

(1) Členění konzervované a upravené chlazené čerstvé zeleniny na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 6 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u konzervované a upravené chlazené čerstvé zeleniny uvede

a) botanický název použitého druhu zeleniny, pokud není zahrnut v názvu výrobku,

b) použitý druh nálevu,

c) název skupiny a podskupiny,

d) u upravené chlazené čerstvé zeleniny a zeleniny mléčně kvašené datum použitelnosti a teplota skladování,

e) údaj, zda se jedná o zeleninový výrobek pálivý.

(3) Fyzikální a chemické požadavky na jakost konzervované zeleniny jsou uvedeny v příloze č. 7 k této vyhlášce.

(4) Smyslové požadavky na jakost konzervované a upravené chlazené čerstvé zeleniny jsou uvedeny v příloze č. 8 k této vyhlášce.

(5) Průměrným množstvím spotřebitelského balení konzervované a upravené chlazené čerstvé zeleniny je hmotnost spotřebitelského balení konzervované a upravené chlazené čerstvé zeleniny bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle tabulky 1 přílohy č. 9 k této vyhlášce.

(6) Průměrným množstvím stanovených hmotnostních podílů jednotlivých složek zeleniny u zeleninových salátů a směsí jsou stanovené hmotnostní podíly jednotlivých složek zeleniny u zeleninových salátů a směsí bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle tabulky 2 přílohy č. 9 k této vyhlášce.

§ 10

(1) Proslazená zelenina nebalená se skladuje při teplotě nejvýše 20 °C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.

(2) Sušená zelenina nebalená se skladuje při teplotě nejvýše 20 °C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 65 %.

(3) Sušená a proslazená zelenina se skladuje a přepravuje odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi, s výjimkou sušené a proslazené balené zeleniny v obalu zabraňujícímu pronikání výrazným pachům a vůním.

(4) Upravená chlazená čerstvá zelenina se uvádí na trh při teplotách od 0 °C do 5 °C.

§ 11

Skořápkové plody a arašídy

(1) Členění skořápkových plodů a arašídů na

skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 10 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u skořápkových plodů a arašídů uvede název skupiny a podskupiny, u kokosových ořechů a směsí skořápkových plodů a arašídů pouze název podskupiny, u pasty a mouky ze suchých skořápkových plodů a arašídů a upravených suchých skořápkových plodů a arašídů se v názvu uvedou všechny použité druhy skořápkových plodů a arašídů.

(3) Průměrným množstvím spotřebitelského balení skořápkových plodů a arašídů je hmotnost spotřebitelského balení skořápkových plodů a arašídů se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 11 k této vyhlášce.

(4) Fyzikální a chemické požadavky na jakost skořápkových plodů a arašídů jsou uvedeny v příloze č. 12 k této vyhlášce.

(5) Smyslové požadavky na jakost skořápkových plodů a arašídů jsou uvedeny v příloze č. 13 k této vyhlášce.

Houby

§ 12

(1) Členění hub na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 14 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se uvede

a) u skupiny houby český název hub a doba použitelnosti,

b) u skupiny výrobky z hub a ostatní výrobky z hub název podskupiny a český název použitých druhů hub.

(3) Houby volně rostoucí a 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 nebo nadměrně vlhké. Mohou být rozděleny nejvýše jedním řezem, klobouk však musí být spojen s třeněm. Loupání klobouků hub není dovoleno s výjimkou klouzků.

(4) U hub uvedených v odstavci 3 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.

(5) U sušených hub se dovoluje 10 % hmotnosti perforovaných. Sušené houby mají chuť typickou pro sušené houby, jsou bez cizích pachů a chutí, mají barvu odpovídající použitému druhu houby a jsou dostatečně vysušené, aby nedocházelo k plesnivění nebo zapaření.

§ 13

(1) Čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované se skladují a přepravují při teplotách od 0 °C do 10 °C; při uvádění na trh se nevystavují slunečnímu záření.

(2) Sušené houby se uvádějí na trh balené, při teplotě nejvýše 24 °C a relativní vlhkosti nejvýše 65 %; nevystavují se přímému slunci.

(3) Čerstvé houby pěstované mohou být baleny nebo zabaleny v prodyšné nebo jiné vhodné fólii.

(4) Z volně rostoucích hub, včetně volně rostoucích hub určených výlučně k dalšímu průmyslovému zpracování pro potravinářské účely, lze na trh uvádět pouze druhy uvedené v tabulkách 1 a 2 přílohy č. 15 k této vyhlášce.

Brambory a výrobky z nich

§ 14

(1) Členění konzumních brambor a výrobků z brambor je uvedeno v příloze č. 16 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se uvede

a) u brambor konzumních název skupiny, odrůda a země původu,

b) u brambor konzumních pozdních užití podle varného typu uvedeného v tabulce 1 přílohy č. 17 k této vyhlášce; jednotlivým odrůdám lze přiřadit i kombinace varných typů, kombinovat lze pouze sousedící varné typy,

c) u brambor konzumních raných barva dužniny, popřípadě označení „drobné“,

d) u výrobků z brambor název skupiny.

§ 15

(1) Hlízy brambor konzumních musí 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, bez 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.

(2) 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.

(3) Brambory konzumní musí být odrůdově jednotné a nesmějí obsahovat příměsi a vadné hlízy nad rámec přípustných odchylek uvedených v tabulce 2 přílohy č. 17 k této vyhlášce. Povolené odchylky na velikost hlíz brambor konzumních jsou uvedeny v tabulce 3 přílohy č. 17 k této vyhlášce.

(4) Fyzikální, chemické a smyslové požadavky na jakost výrobků z brambor jsou uvedeny v příloze č. 18 k této vyhlášce.

(5) Velikost hlíz brambor konzumních raných, které jsou označeny jako „drobné“, musí být 17 až 28 mm. Velikost hlíz ostatních brambor konzumních raných a hlíz brambor konzumních pozdních kulovitého nebo oválného tvaru musí být nejméně 28 mm.

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

§ 16

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

(2) Syrové loupané brambory, předsmažené výrobky a vařené výrobky z brambor se uvádějí na trh pouze zchlazené nebo hluboce zmrazené.

§ 17

Banány

(1) Banány se uvádějí na trh celé, zdravé, čisté, pevné konzistence, typické vůně a chuti, žluté až zelenožluté barvy, dužnina je měkká, ale křehká. Nesmí být přezrálé, zapařené, jsou bez napadení plodu a krčku plísní nebo hnilobou, bez otlaků, bez poškození způsobeného nízkými teplotami, bez nadměrné povrchové vlhkosti, bez prasklin slupky, bez poškození škůdci, bez cizích příměsí a nečistot. Kropenatost, která je známkou plného vyzrání zdravých plodů, se nepovažuje za vadu.

(2) U banánů se dovoluje nejvýše 10 % početních nebo hmotnostních banánů nesplňujících minimální požadavky uvedené v odstavci 1; v rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou nebo plísní.

§ 18

Technický předpis

Tato vyhláška byla oznámena v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/1535 ze dne 9. září 2015 o postupu při poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů pro služby informační společnosti.

§ 19

Přechodná ustanovení

(1) Potraviny lze vyrábět, označovat a uvádět na trh podle vyhlášky č. 157/2003 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, do 1. července 2022.

(2) Potraviny uvedené na trh nebo označené přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, které jsou v souladu s vyhláškou č. 157/2003 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, mohou být prodávány do vyprodání zásob.

§ 20

Zrušovací ustanovení

Zrušují se:

1. Vyhláška č. 157/2003 Sb., 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.

2. Vyhláška č. 650/2004 Sb., kterou se mění vyhláška č. 157/2003 Sb., 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.
3. Vyhláška č. 291/2010 Sb., kterou se mění vyhláška č. 157/2003 Sb., 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, ve znění vyhlášky č. 650/2004 Sb.
4. Vyhláška č. 153/2013 Sb., kterou se mění vyhláška č. 157/2003 Sb., 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, ve znění pozdějších předpisů.

§ 21

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. ledna 2022.

Ministr:

Ing. **Toman**, CSc., v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 397/2021 Sb.

Členění konzervovaného a upraveného chlazeného čerstvého ovoce na druhy a skupiny a minimální hmotnostní podíl ovoce v 1 kg potraviny

Druh	Skupina	Potravina	Minimální hmotnostní podíl ovoce (v g na 1 kg potraviny	Poznámka
Konzervované ovoce	Džemy výběrové (Extra) Džemy výběrové (Extra) speciální Džemy výběrové (Extra) se sníženým obsahem cukru	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 z meruněk	1700	k výrobě je možno použít meruňkovou dřeň, meruňkový lektvar a dřeň ze sušených meruněk
		slazená ze švestek	1700	k výrobě je možno použít švestkovou dřeň, švestkový lektvar 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 je vnesen kaštanovým krémem
	Ovocný protlak (pyré)			
	Sušené ovoce			
	Proslazené ovoce (kandované ovoce)			
	Ovoce v lihu (ovocná bowle)	v plechovém obalu	220	
		ve skleněném obalu	450	
	Kompot			
Upravené chlazené čerstvé ovoce	Upravené chlazené čerstvé ovoce			

Poznámka: jsou-li druhy ovoce smíchány, musí být minimální obsah pro různé druhy ovoce stanovený pro džemy, džemy výběrové (Extra), džemy výběrové (Extra) speciální, džemy výběrové (Extra) se sníženým obsahem cukru, rosoly, marmelády a kaštanový krém snížen úměrně použitému procentuálnímu množství.

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 397/2021 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost konzervovaného a upraveného chlazeného čerstvého ovoce

Džemy, rosoly, marmelády, kaštanový krém, klevely, povidla, ovocné protlaky, proslazené ovoce a kompoty

Potravina	Refraktometrická sušina (%)	Kyselost (jako kyselina citrónová) (%)
Džemy	nejméně 60	-
džemy výběrové (Extra)	nejméně 60	-
džemy výběrové (Extra) speciální	42-59	-
džemy výběrové (Extra) se sníženým obsahem cukru	nejvýše 41	-
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 - 2,5
proslazené ovoce	nejméně 70	neurčuje se
kompoty	nejvýše 48	0,3 - 2,5

Poznámka: nejnižší obsah refraktometrické sušiny nemusí být dodržen u džemů, džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) se sníženým obsahem cukru, 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) se sníženým obsahem cukru a džem výběrový (Extra) speciální představují tzv. vyhrazené názvy výrobků v souladu s ustanovením druhého pododstavce bodu II přílohy I směrnice Rady 2001/113/ES o ovocných džemech, rosolech a marmeládách a kaštanovém krému určených k lidské spotřebě.

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 397/2021 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení konzervovaného a upraveného chlazeného čerstvého ovoce

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. 397/2021 Sb.

Přípustný výskyt cizích příměsí u klevel a povidel

Druh cizí příměsi	Počet kusů cizí příměsi 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

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 397/2021 Sb.

Smyslové požadavky na jakost konzervovaného a upraveného chlazeného čerstvého ovoce

Tabulka 1
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 zachovávají 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, kompotů smíšených nálev čirý až mírně zakalený, nezabarvený

Přípustný výskyt odchylek od smyslových požadavků na jakost kompotu:

a) přirozené zrosolovatění nálevu,
b) nejvýše 5 % hmotnostních plodů zaschlých, se zbytky střapin 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 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 příměsí u kompotu z lesních plodů a malin:

Tabulka 2
Přípustný výskyt cizích 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 kompotu z lesních plodů	5	7	10
uvolněné kuželovité středy plodů u kompotu z malin	5	7	10

Tabulka 3
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

Tabulka 4
Sušené ovoce

Potravina	Konzistence a vzhled	Barva	Chuť a vůně
sušené ovoce	dostatečně vysušené, bez známek poškození škůdci s ojedinělým výskytem cizích příměsí a nevyzrálých plodů, bez znečištění zeminou či prachem	odpovídající danému druhu ovoce sušeného bez známek poškození sluncem	typická pro daný druh ovoce, bez cizích pachů a chutí

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 397/2021 Sb.

Členění konzervované a upravené chlazené čerstvé zeleniny na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
konzervovaná zelenina	pasterovaná zelenina	
	sterilovaná zelenina	
	mléčně kvašená (kysaná) zelenina	
	zeleninový protlak	
	zeleninové pyré	
	sušená zelenina	
	proslazená (kandovaná) zelenina	
	zelenina v octu	
	zelenina v soli	
	rajčatový protlak	koncentrovaný
		nekoncentrovaný
	rajčatové pyré	
	kečup	Prima, Extra, Speciál
	zeleninové lupínky	
	zelenina v oleji	
	chemicky konzervovaná zelenina	
upravená chlazená čerstvá zelenina	upravená chlazená čerstvá zelenina	

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 397/2021 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost konzervované zeleniny

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) Sterilovaná a pasterovaná zelenina

1. Kyselost výrobku, určená jako obsah kyseliny octové ve sterilované a pasterované zelenině, je nejvýše 2 %.

2. Sterilovaný a pasterovaný 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 a pasterované 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 obecně

1. Zeleninové protlaky sterilované a chemicky konzervované obsahují nejméně 7 % sušiny, stanovené refraktometricky.

2. Zeleninové protlaky konzervované přídavkem soli obsahují nejméně 32 % sušiny, stanovené refraktometricky, přičemž obsah soli nesmí překročit 28 %, u česnekového protlaku 55 %.

G) Rajčatové protlaky

1. Rajčatový protlak rozředěný vodou na roztok o koncentraci 8 % hmotnostních nesmí obsahovat více jak 60 mg/kg nerozpustných minerálních nečistot.

2. Rajčatové protlaky koncentrované obsahují nejméně 24 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou.

3. Rajčatové protlaky nekoncentrované obsahují nejméně 4,2 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou.

H) Kečupy a rajčatové pyré

1. Rajčatová pyré obsahují nejméně 8 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou.

2. U kečupů činí refraktometrická sušina vnesená rajčatovou surovinou nejméně 7 %.

3. U kečupů označených Prima, Extra, Speciál činí nejméně 10 % refraktometrické sušiny refraktometrická sušina vnesená rajčatovou surovinou.

Tabulka 1

	Rajčatové protlaky koncentrované	Rajčatové protlaky nekoncent-rované	Rajčatové pyré	Kečupy	Kečupy „Prima“, „Extra“, „Speciál“
refraktometrická sušina	nejméně 24,0	nejméně 4,2	8,0-24,0	nejméně 12,0	nejméně 30,0
veškeré kyseliny stanovené jako kyselina octová (%)	Nestanovuje se	Nestanovu-je se	Nestanovuje se	Nejvýše 2,2	Nejvýše 2,2
obsah soli (%)	Nejvýše 10,0[*)]	Nestanovu-je se	Nejvýše 10,0[*)]	Nejvýše 3,5	Nejvýše 3,5
těkavé kyseliny stanovené jako kyselina octová (%)	Nejvýše 0,2	Nestanovu-je se	Nejvýše 0,2	Nestanovu-je se	Nestanovu-je se

[*)] Obsah soli musí být zjištěn pouze u solených výrobků.

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 397/2021 Sb.

Smyslové požadavky na jakost konzervované a upravené chlazené čerstvé zeleniny

Tabulka 1

Potravina	Konzistence a vzhled
sterilovaná zelenina celá všeobecně pasterovaná 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 pasterovaná 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 rovnobarevné 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 konzervování, nálev čirý až mírně opalizující nebo mírně zakalený nebo mírně zakalený použitým protlakem
okurky sterilované okurky pasterované	viz všeobecné požadavky výše, okurky bez dutin, bez zvadlých a svraštělých částí, nejméně 80 % okurek v obalu má deklarovanou délku nebo kratší délku, průměr nejdelší okurky nesmí překročit průměr okurky nejmenší o více jak 50 %, u okurkových řezů příčných nejméně 80 % hmotnostních je 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 pasterovaný hrášek	zrna v mléčné zralosti, velikostně vyrovnaná, u hrášku tříděného je 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 pasterované 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 koncentrované 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
Sušená zelenina

Potravina	Konzistence a vzhled	Barva	Chuť a vůně
sušená zelenina	dostatečně vysušená, bez známek poškození škůdci s ojedinělým výskytem cizích 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

Tabulka 3
Povolené odchylky od smyslových požadavků na sterilované a pasterované 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 4
Povolené odchylky od smyslových požadavků na sterilovaný a pasterovaný 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 5
Přípustné cizí příměsi u sterilovaných a pasterovaných 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. 9 k vyhlášce č. 397/2021 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelských balení konzervované a upravené chlazené čerstvé zeleniny a přípustné odchylky od stanovených hmotnostních podílů

Tabulka 1
Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelských balení konzervované a upravené chlazené čerstvé zeleniny

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. 10 k vyhlášce č. 397/2021 Sb.

Členění skořápkových plodů a arašídů na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Skořápkové plody	neloupané nepražené neloupané pražené loupané pražené	ve skořápce
		jádra
		jádra mletá
	loupané pražené solené	ve skořápce
		jádra
		jádra pražená
		jádra mletá
	mandle	ve skořápce
		jádra neloupaná
		jádra loupaná
		jádra pražená
		jádra sekaná
		jádra mletá
		jádra plátky
		jádra pražená solená
	kešu ořechy	jádra nepražená
		jádra pražená
		jádra pražená solená
	makadamové ořechy	ve skořápce
		jádra nepražená
		jádra pražená
		jádra pražená solená
	pekanové ořechy	ve skořápce
		jádra
	pistácie	ve skořápce
		ve skořápce pražené
		ve skořápce pražené solené
		jádra nepražená
		jádra pražená
		jádra pražená solená
	para ořechy	ve skořápce
		jádra
	kokosové ořechy	čerstvé ve skořápce
		kokos lupínky
		kokos strouhaný
		kokos strouhaný pražený
	piniové oříšky	jádra
	jedlé kaštany	loupané
		neloupané
Arašídy	neloupané nepražené	
	neloupané pražené	
	loupané pražené	
	loupané pražené solené	

Skořápkové plody a arašídy	pasta (krém) ze skořápkových plodů/arašídů	
	upravené suché skořápkové plody/arašídy	
	mouka ze suchých skořápkových plodů/ arašídů	odtučněná
		neodtučněná

Příloha č. 11 k vyhlášce č. 397/2021 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení skořápkových plodů a arašídů

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

Příloha č. 12 k vyhlášce č. 397/2021 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost skořápkových plodů a arašídů

Skupina	Podskupina	Obsah vody nejvýše (% hmot.)		Cizí příměs nejvýše (% hmot.)
		celé plody	jádra	
vlašské ořechy	ve skořápce	12,0	8,0	4
	jádra		5,0	1
lískové ořechy	ve skořápce	12,0	7,0	2
	jádra		6,0	0,25
mandle	ve skořápce	11,0	7,0	3
	jádra		6,5	0,25
kešu ořechy	jádra		5,0	0,1
	jádra pražená		3,0	0,1
para ořechy	ve skořápce		12,0	2
	jádra		4,5	1
kokosové ořechy	čerstvé ve skořápce	47		nedovoluje se
	kokos strouhaný		3,0	nedovoluje se
piniové oříšky	jádra (semena)		7	0,05
makadamové ořechy	ve skořápce	10		2
	jádra		2,0	0,25
pistácie 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	0,2
	jádra pražená solená		4,0	0,1
pekanové ořechy	jádra pražená solená		4,0	0,1
	jádra		7,0	0,1
arašídy	neloupané nepražené	10,0	9	0,5
	neloupané pražené		4,0	0,5
	loupané pražené		5,0	0,5
	loupané pražené solené		5,0	0,5

Příloha č. 13 k vyhlášce č. 397/2021 Sb.

Smyslové požadavky na jakost skořápkových plodů a arašídů

Skupina	Vzhled	Barva	Chuť a vůně	Povolené odchylky (% hmot.)
Vlašské ořechy a jádra vlašských ořechů	skořápka dobře vyvinutá polotvrdá až tvrdá, jádro dobře oddělené od skořápky, vyvinuté, zcela vyplňující skořápku, nepoškozené škůdci, nežluklá	osemení žlutohnědé, jádro na lomu bílé až nažloutlé, pokryté světle hnědou až nahnědlou slupkou	ořechová, příjemně olejnatá, přirozeně natrpklá až mírně nahořklá	vady skořápky 15, vady jader 15, z toho 2 žluklých či poškozených škůdci
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; pražená jádra na lomu světlá	oříšková, bez cizího pachu a chuti, sladce olejnatá, pražená jádra chuť a vůně po pražení	vady skořápky 7, vady jader 18, z toho 6 žluklých či poškozených škůdci, z toho 3 žluklých
Mandle neloupané a jádra mandlí	skořápka suchá, pórovitá, jádro špičaté, vejčité	žlutá až světle hnědá, na lomu bílá až krémová, pražená světle hnědá	typicky mandlová bez cizího pachu a chuti, jádra pražená chuť a vůně po pražení	vady skořápky 8, vady jader 15, z toho 3 žluklých či poškozených škůdci, 4 hořkých
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, pražená jádra chuť a vůně po pražení	vady skořápky 15, z toho nepuklá skořápka 5, vady jader 12, z toho 3 žluklých, 2 poškozených škůdci
Jádra kešu oříšků	jádra čistá, suchá, rohlíčkovitého nebo ledvinkovitého tvaru, pražená	jádro na povrchu bílé, šedavé, žluté až světle hnědé, na řezu krémové,	jemně aromatická nasládlá až slabě nahořklá pražená chuť a vůně po	vady skořápky 7, vady jader 12, z toho 1 žluklých či poškozených škůdci

	jádra na lomu celistvá	pražená jádra světle hnědá	pražení	
Para ořechy	skořápka tvrdá, svraštělá	jádro šedohnědé, na lomu bílé až mírně nažloutlé	nasládlá, výrazně tuková, bez hořké chuti	vady skořápky 15, vady jader 15, z toho 2 žluklých či poškozených škůdci
Kokosový ořech ve skořápce	skořápka dřevnatě vláknitá, velmi tvrdá, s třemi dobře patrnými „oky" – klíčními póry, ve zralosti se na vnitřní straně pecky tvoří měkké pletivo (endosperm), po usušení a sklizení pletivo tvrdé, tloušťka 1 – 2 cm	skořápka hnědá, pletivo bílé barvy, bez barevných změn	typicky kokosová, mírně nasládlá, jemná, bez cizích pachů a příchutí	vady skořápky 10, vady dužniny 10
Kokos strouhaný	strouhaný, hrubě nebo jemně mletý	bílá až slabě smetanově nažloutlá	charakteristická pro výrobek, bez cizích pachutí	vady dužniny 15
Jádra piniových oříšků	jádra dobře vyvinutá, nepoškozená	jádro bílé až smetanové	typická, nasládlá	vady jader 7, z toho 3 žluklých či poškozených škůdci
Pekanové ořechy	skořápka hladká, rovnoměrně vybarvená, suchá, bez mechanického poškození	našedlá, světle až tmavě hnědá	ořechová, příjemně olejnatá, nasládlá	vady skořápky 7, vady jader 15, z toho 7 žluklých
Makadamové ořechy	skořápka tvrdá, jádro zdravé, vyvinuté	jádro světle krémové, pražená jádra na lomu světle hnědá	jemná olejnatá chuť, pražená jádra chuť a vůně po pražení	vady skořápky 7, vady jader 10, z toho 2 žluklých či poškozených škůdci
Vlašské ořechy mleté	nepoškozené škůdci, bez plísní, nežluklá	světle hnědá až nahnědlá	ořechová, příjemně olejnatá, přirozeně natrpklá až mírně nahořklá	

Lískové ořechy mleté	nepoškozené škůdci, bez plísní, nežluklá	světle hnědá až tmavě hnědá	oříšková, bez cizího pachu a chuti, sladce olejnatá	
Mandle plátky	nepoškozené škůdci, bez plísní, nežluklá	bílá až krémová, pražená, světle hnědá	typicky mandlová, bez cizího pachu, jádra pražená, chuť a vůně po pražení	
Mandle mleté	nepoškozené škůdci, bez plísní	světle hnědá	typicky mandlová bez cizího pachu a chuti	
Arašídy	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	vady skořápky 11, vady jader 12, z toho 3 žluklých
Pasta ze suchých skořápkových plodů	rovnoměrně rozmělněná, s případnými hrubšími kousky skořápkových plodů dle charakteru výrobku	typická podle použitého druhu skořápkových plodů a arašídů, rovnoměrná	typická dle použitého druhu skořápkových plodů a arašídů, příjemná, bez cizího pachu a chuti	
Upravené suché skořápkové plody a arašídy	jádra dobře vyvinutá, nežluklá	typická podle použitého druhu skořápkových plodů a arašídů	typická dle použitého druhu skořápkových plodů a arašídů, odpovídající použitým surovinám	
Mouka ze suchých skořápkových plodů a arašídů	jemně mletá, nepoškozená škůdci, bez plísní, nežluklá	typická podle použitého druhu skořápkových plodů a arašídů	typická dle použitého druhu skořápkových plodů a arašídů	

Poznámka: škůdcem se rozumí živý nebo mrtvý živočich nebo jeho část v kterémkoliv stadiu vývoje živočicha.

Příloha č. 14 k vyhlášce č. 397/2021 Sb.

Členění hub na skupiny a podskupiny

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

Příloha č. 15 k vyhlášce č. 397/2021 Sb.

Seznam volně rostoucích hub, včetně volně rostoucích hub určených pouze k dalšímu průmyslovému zpracování pro potravinářské účely

Tabulka 1

Seznam volně rostoucích hub

1. Bedla vysoká - *Macrolepiota procera* - jen mladé plodnice
2. Čirůvka dvoubarvá - *Lepista personata*
3. Čirůvka fialová - *Lepista nuda*
4. Čirůvka havelka - *Tricholoma portentosum*
5. Čirůvka májovka - *Calocybe gambosa*
6. Destice chřapáčová – *Gyromitra perlata*
7. Hlíva plicní - *Pleurotus pulmonarius*
8. Hlíva ústřičná - *Pleurotus ostreatus*
9. Hřib dubový - *Boletus reticulatus*
10. Hřib dutonohý - *Boletinus cavipes*
11. Hřib hnědý - *Imleria badia*
12. Hřib koloděj - *Suillellus luridus*
13. Hřib kovář - *Neoboletus luridiformis*
14. Hřib plstnatý - *Xerocomus subtomentosus*
15. Hřib sametový - *Xerocomellus pruinatus*
16. Hřib smrkový - *Boletus edulis*
17. Klouzek bílý - *Suillus placidus* - jen mladé plodnice
18. Klouzek kravský - *Suillus bovinus* - jen mladé plodnice
19. Klouzek obecný - *Suillus luteus*
20. Klouzek sličný - *Suillus grevillei*
21. Klouzek slizký - *Suillus viscidus* – jen mladé plodnice
22. Klouzek strakoš - *Suillus variegatus*
23. Klouzek zrnitý - *Suillus granulatus*
24. Kotrč kadeřavý - *Sparassis crispa*
25. Kozák březový - *Leccinum scabrum* – jen mladé plodnice
26. Kozák habrový - *Leccinum pseudoscabrum* – jen mladé plodnice
27. Kozák topolový – *Leccinum duriusculum*
28. Krásnopórka mlynářka - *Albatrellus ovinus* – jen mladé plodnice
29. Krásnopórka žemlička - *Albatrellus confluens* – jen mladé plodnice
30. Křemenáč březový - *Leccinum versipelle*

31. Křemenáč osikový - *Leccinum rufum*
32. Lišák ryšavý - *Hydnum rufescens*
33. Lišák zprohýbaný - *Hydnum repandum*
34. Liška bledá - *Cantharellus subpruinosus*
35. Liška nálevkovitá - *Craterellus tubaeformis*
36. Liška obecná - *Cantharellus cibarius*
37. Ryzec pravý/borový - *Lactarius deliciosus*
38. Ryzec smrkový - *Lactarius deterrimus*
39. Slizák mazlavý - *Gomphidius glutinosus*
40. Sluka svraskalá - *Cortinarius caperatus*
41. Smrž - *Morchella* – všechny druhy
42. Strmělka mlženka - *Clitocybe nebularis* - jen mladé plodnice
43. Stroček trubkovitý - *Craterellus cornucopioides*
44. Špička obecná - *Marasmius oreades*
45. Václavka hlíznatá - *Armillaria gallica* – pouze kloboučky bez třeňů
46. Václavka obecná - *Armillaria mellea* - pouze kloboučky bez třeňů
47. Václavka smrková - *Armillaria solidipes* – pouze kloboučky bez třeňů

Tabulka 2

Seznam volně rostoucích hub určených pouze pro další průmyslové zpracování pro potravinářské účely

1. Holubinka bukovka - *Russula heterophylla*
2. Holubinka černající - *Russula nigricans*
3. Holubinka doupňáková - *Russula palumbina*
4. Holubinka kolčaví - *Russula mustelina*
5. Holubinka mandlová - *Russula vesca*
6. Holubinka namodralá - *Russula cyanoxantha*
7. Holubinka nazelenalá - *Russula virescens*
8. Holubinka olivová - *Russula olivacea*
9. Choroš šupinatý - *Cerioporus squamosus* - jen mladé plodnice

Příloha č. 16 k vyhlášce č. 397/2021 Sb.

Členění konzumních brambor a výrobků z brambor na skupiny

Tabulka 1
Členění konzumních brambor na skupiny

Druh	Skupina
brambory konzumní	rané
	pozdní

Tabulka 2
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. 17 k vyhlášce č. 397/2021 Sb.

Užití podle varných typů, přípustný výskyt vad a přípustné odchylky na velikost hlíz u konzumních brambor

Tabulka 1
Užití konzumních brambor 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

Tabulka 2
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, poškození zapříčiněné škůdci a postihující dužninu	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	-	klíčky delší než 3 mm
hnědé skvrny způsobené sluncem	jakékoliv	-
obecná strupovitost povrchová	nad 1/4 povrchu	nad 1/4 povrchu

zelené hlízy	více než 1/8 povrchu nebo 5 mm pod slupkou u 1 % hlíz v rámci 4 % tolerance	více než 1/8 povrchu nebo 5 mm pod slupkou
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

Poznámka: škůdcem se rozumí živý nebo mrtvý živočich nebo jeho část v kterémkoliv stadiu vývoje živočicha.

Tabulka 3
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

Příloha č. 18 k vyhlášce č. 397/2021 Sb.

Fyzikální, chemické a smyslové požadavky na výrobky 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 neloupané nejvýše 6 % hmotnosti, ostatní vady nejvýše 2 % hmotnosti, celkový výskyt vad nejvýše 10 % hmotnosti
brambory konzumní loupané předvařené, vařené nebo jinak konzervované	obsah soli v nálevu nejméně 0,8 % a nejvýše 1,4 %, pevný podíl z deklarované hmotnosti nejméně 62 % sušina nejméně 87 %	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 bobtnavosti nejméně 68 %	sušené hlízy tvaru kostek, plátků, nudliček, o rozměru nejvýše 10 mm, bez slupek a oček, barva žlutá, příp. mírně šedavá, ojedinělé 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 nelepkavá, 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 předsmažené	vlhkost nejvýše 76 %, obsah volných mastných (jako kyselina olejová) v tuku nejvýše 1,5 %, příčný řez o hranách nejméně 5 mm	výrobky čisté, s hladkým či vlnitým řezem, v jednom 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 předsmažené	vlhkost nejvýše 76 %, obsah volných mastných (jako kyselina olejová) v tuku nejvýše 1,5 %, příčný řez o hranách nejméně 5 mm	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 zlatobéžová, 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

ISSN 1211-1244

Vydává a tiskne: Tiskárna Ministerstva vnitra, p. o., Bartůňkova 4, pošt. schr. 10, 149 01 Praha 415, telefon: 272 927 011, fax: 974 887 395 – **Redakce**: Ministerstvo vnitra, nám. Hrdinů 1634/3, pošt. schr. 155/SB, 140 21 Praha 4, telefon: 974 817 289, fax: 974 816 871 – **Administrace**: písemné objednávky předplatného, změny adres a počtu odebíraných výtisků – Walstead Moraviapress s. r. o., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, tel.: 516 205 175, e-mail: sbirky@walstead-moraviapress.com. **Roční předplatné** se stanovuje za dodávku kompletního ročníku včetně rejstříku z předcházejícího roku 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 2021 činí 6 000,– Kč) – Vychází podle potřeby – **Distribuce**: Walstead Moraviapress s. r. o., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, celoroční předplatné a objednávky jednotlivých částek (dobírky) – 516 205 175, objednávky – knihkupci – 516 205 175, e-mail – sbirky@walstead-moraviapress.com. **Internetová prodejna**: www.sbirkyzakonu.cz – **Drobný prodej** – **Brno**: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, Obchodní galerie IBC (2. patro), Příkop 6; **Cheb**: EFREX, s. r. o., Karlova 31; **Chomutov**: DDD Knihkupectví – Antikvariát, Ruská 85; **Kadaň**: Knihařství – Přibíková, J. Švermy 14; **Liberec**: Podještědské knihkupectví, Moskevská 28; **Pardubice**: ABONO s. r. o., Sportovců 1121; **Plzeň**: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, nám. Českých bratří 8; **Praha 3**: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, Řipská 23, BMSS START, s. r. o., Olšanská 3; **Praha 4**: Tiskárna Ministerstva vnitra, Bartůňkova 4; **Praha 6**: DOVOZ TISKU SUWECO CZ, s. r. o., Sestupná 153/11; **Praha 10**: MONITOR CZ, s. r. o., Třebohostická 5, tel.: 283 872 605; **Ústí nad Labem**: KARTOON, s. r. o., Klíšská 3392/37 – vazby sbírek tel. a fax: 475 501 773, e-mail: kartoon@kartoon.cz; **Zábřeh**: Mgr. Ivana Patková, Žižkova 45. **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. **Reklamace**: informace na tel. čísle 516 205 175. **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.