SBÍRKA ZÁKONŮ
ČESKÉ REPUBLIKY

Profil aktualizovaného znění:

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

Citace pův. předpisu: **157/2003 Sb.** *Částka:* 59/2003 Sb.
Datum přijetí: 12. května 2003 *Rozeslána dne:* 3. června 2003
Datum účinnosti: 1. května 2004

Změny a doplňky předpisu:

provedené	**číslo**	**s účinností dnem**	**Úplne znění**
vyhláškou	650/2004 Sb.	vyhlášení (22.12.2004)	
vyhláškou	291/2010 Sb.	1. prosince 2010	

Text aktualizovaného znění předpisu:
(Poslední změny vyznačeny podtržením)

VYHLÁŠKA

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

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

§ 1 až 5

zrušeny vyhláškou č. 291/2010 Sb.

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,

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

f) džemem výběrovým (Extra) - potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel,[4)] vody a nezahuštěné pulpy jednoho nebo více druhů ovoce, přivedené do vhodné rosolovité konzistence,

g) džemem - potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel, vody, pulpy a dřeně, nebo 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 jednoho nebo více druhů ovoce (jablek, hrušek, švestek), s přídavkem přírodních sladidel nebo bez přídavku, přivedená do polotuhé až tuhé konzistence s jemnými až hrubšími částicemi dužniny ovoce,

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

l) 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,

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

n) směsí sušeného ovoce - různé druhy sušeného ovoce, kde podí1 sušeného ovoce je nejméně 60 % hmotnostních,

o) ovocem proslazeným (kandovaným ovocem) - potravina konzervovaná zvýšením sušiny přídavkem přírodních sladidel,

p) ovocem v lihu (ovocnou bowlí) - potravina z čerstvého ovoce nebo sterilovaného ovoce, zalitého pitnou vodou, kvasným rafinovaným lihem[5)] nebo lihovinou, popřípadě s přidanými přírodními sladidly, popřípadě látkami určenými k aromatizaci,

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

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

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

t) ovocnou dužninou (pulpou) - jedlá část ovoce, podle potřeby bez kůry, slupky, jader, pecek a jádřinců, která je tvořena ovocem celým, nebo hrubě nakrájeným nebo rozdrceným, ale která nebyla rozmělněna na 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) cizími příměsmi - všechny předměty nebo látky, které nenáleží k potravině,

x) 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 v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin[9)] se zpracované ovoce dále označí

a) použitým druhem nebo druhy ovoce v sestupném pořadí podle hmotnosti použité suroviny; u potravin definovaných v § 6 písm. f), g), h), i) a r) a vyrobených ze tří nebo více druhů ovoce může být údaj o druzích použitého ovoce nahrazen slovy "směs ovoce" nebo uvedením počtu použitých druhů ovoce,

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

c) názvem skupiny,

d) u džemů, džemů výběrových (Extra), marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), kaštanového pyré, povidel, klevel a ovocných protlaků, množstvím ovoce v gramech, které bylo použito pro výrobu 100 g hotového výrobku,

e) u džemů, džemů výběrových (Extra), marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), kaštanového pyré, povidel, klevel a ovocných protlaků, celkovým obsahem přírodních sladidel v gramech obsažených ve 100 g výrobku, přičemž uvedené číslo představuje množství stanovené refraktometrickypři 20 ^{o}C u hotového výrobku s tolerancí +/- 3 refraktometrické stupně,

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

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

§ 9

Požadavky na jakost

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

(2) Smyslové požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 4 tabulkách 3 až 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), rosolu a rosolu výběrového (Extra)

vyrobených z jiných druhů ovoce než citrusových může být přidána šťáva a kůra z citrusových plodů.

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

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

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

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

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

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

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

(10) K potravinám definovaným v § 6 písm. f), g), h), i) a r) lze přidávat lihoviny, víno, desertní (likérové) víno, ořechy, aromatické byliny, koření, vanilku, vanilin, vanilkové extrakty a med[4)] jako částečnou nebo úplnou náhradu přírodního sladidla, jedlé tuky a oleje jako látky zabraňující pěnění 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) 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 se uvádí do oběhu při teplotách od 0 ^{o}C do 5 ^{o}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 kašovité 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 přídavkem přírodních sladidel,

h) zeleninou v soli - zelenina konzervovaná přídavkem jedlé soli,

i) chemicky konzervovanou zeleninou - potravina konzervovaná přídavkem chemického konzervačního prostředku,

j) upravenou chlazenou čerstvou zeleninou - potravina z čerstvé celé nebo dělené zeleniny s případným přidáním zeleniny sterilované 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 ve vyhlášce o způsobu označování potravin[9)] 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 ^{o}C.

(2) U sterilovaných zeleninových výrobků, jejichž pH je vyšší než 4,0, se musí dosáhnout

prohřátí obsahu spotřebitelského balení nejméně na 121,1 ^{o}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 ^{o}C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %, u sušené zeleniny nejvýše 65 %.

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

(3) Upravená chlazená čerstvá zelenina se uvádí do oběhu při teplotách od 0 ^{o}C do 5 ^{o}C.

Oddíl 4

Skořápkové plody

§ 18

Pro účely této vyhlášky se rozumí

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

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) arašídy 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 potravin[9)] 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 ve vyhlášce o způsobu označování potravin[9)] 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. 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 či zapaření.

§ 26

Uvádění do oběhu

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

(2) Čerstvé houby pěstované se uvádějí do oběhu při teplotách od 0 ^{o}C do 6 ^{o}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 ^{o}C a relativní vlhkosti nejvýše 65 %.

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

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

Oddíl 6

Brambory a výrobky z nich

§ 27

Pro účely této vyhlášky se rozumí

a) bramborami konzumními - hlízy brambor odrůd a kříženců Solanum tuberosum L.,

b) bramborami konzumními ranými - brambory konzumní sklízené před dosažením úplné zralosti hlíz se snadno odstranitelnou slupkou bez loupání,

c) bramborami konzumními pozdními - brambory konzumní sklízené po dosažení úplné zralosti hlíz s dobře vyvinutou a pevnou slupkou,

d) odrůdou s podlouhlými hlízami - brambory konzumní s průměrnou délkou hlízy alespoň dvojnásobně větší, než je průměrná šířka hlízy,

e) bramborami konzumními žlutomasými - brambory s hlízami žluté až světle žluté dužniny,

f) bramborami konzumními bělomasými - brambory s hlízami bílé dužniny,

g) varným typem - označení konzistenčních vlastností odrůd hlíz brambor konzumních pozdních, který určuje vhodnost kuchyňského užití,

h) zdravými hlízami - hlízy brambor konzumních nevykazující na povrchu nebo v dužnině vady způsobující nevhodnost jejich použití, zejména suchou a mokrou hnilobu, změny barvy nebo konzistence dužniny,

i) příměsmi - hrubá ulpělá zemina na slupce hlízy, odpadlá zemina, odpadlé klíčky, nať, kameny,

j) zelenými hlízami - hlízy konzumních brambor se zeleným vybarvením, které pokrývá více než 1/8 povrchu hlíz,

k) strupovitými hlízami - hlízy konzumních brambor s obecnou strupovitostí pokrývající více než 1/4 povrchu hlíz,

l) popraskanými, prasklými nebo pohmožděnými hlízami - poškození hlíz, které u konzumních brambor raných zasahuje hlouběji než 3,5 mm a u konzumních brambor pozdních zasahuje hlouběji než 5 mm do dužniny,

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

§ 28

Členění na skupiny

(1) Brambory konzumní se člení na skupiny

a) brambory konzumní rané,

b) brambory konzumní pozdní.

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

§ 29

Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin[9)] 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 kulovitého 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) Předsmažené výrobky a vařené výrobky z brambor se uvádějí do oběhu pouze zchlazené nebo zmrazené.

§ 32

Přechodné ustanovení

Potraviny 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.

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

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

zrušena vyhláškou č 291/2010 Sb.

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

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

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

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

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

Členění na skupiny

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

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.

Smyslové požadavky na jakost

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

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelských balení

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

Členění na skupiny a podskupiny

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

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení

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

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

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

Smyslové požadavky na jakost

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

(odkaz na přílohy č. 11 až 13 ve formátu PDF)

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

Členění na skupiny a podskupiny

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

Členění výrobků z brambor na skupiny

(odkaz na přílohy č. 14 a 15 ve formátu PDF)

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

Tabulky

Body 26, 28, 29 a 33 vyhlášky č. 291/2010 Sb., které nelze zapracovat:

26. V příloze č. 4 v tabulce 1 se ve druhém až čtvrtém řádku číslo "60" nahrazuje číslem "45".

28. V příloze č. 6 písm. F bodě 4 se číslo "25" nahrazuje číslem "12".

29. V příloze č. 6 v tabulce 1 v prvním řádku se číslo "25,0" nahrazuje číslem "12,0".

33. V příloze č. 15 ve druhém řádku tabulky se za slova "konzumní loupané" vkládají slova "předvařené, vařené nebo jinak".

Čl. III vyhlášky č. 291/2010 Sb.

Čl. III

Přechodné ustanovení

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

Poznámka zpracovatele:

Bod 2 vyhlášky č. 291/2010 Sb. nelze zapracovat, uvedené slovní spojení je v písmenu q)

2. V § 6 písm. p) se slova "nebo zeleniny čerstvé nebo sterilované" zrušují.