

V Ý N O S

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky

zo 17. januára 2005 č. 3390/2004-100,

ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca konzumné zemiaky a výrobky z nich

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 a § 30 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách ustanovujú:

T R E T I A Č A S Ť

OSOBITNÉ POŽIADAVKY

P Ä T N Á S T A H L A V A

KONZUMNÉ ZEMIAKY A VÝROBKÝ Z NICH

Základné ustanovenia

§ 1

Úvodné ustanovenia

(1) Táto hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len „potravinový kódex“) sa vzťahuje na konzumné zemiaky a na výrobky z nich.

(2) Ak sa v tejto hlave potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na výrobu a na dovoz konzumných zemiakov a výrobkov z nich, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu ustanovenia prvej a druhej časti potravinového kódexu.

§ 2

Vymedzenie pojmov

Na účely tejto hlavy potravinového kódexu sa rozumie

- a) konzumnými zemiakmi hľuzy rastliny *Solanum tuberosum* L. a ich hybridov, určené po úprave na ľudskú spotrebu alebo na výrobu výrobkov z nich,
- b) konzumnými zemiakmi skorými zemiaky zberané pred dosiahnutím úplnej zrelosti, s ľahko sa olupujúcou šupkou, určené po úprave na ľudskú spotrebu alebo na výrobu výrobkov z nich; nie sú vhodné na dlhodobé uskladnenie,
- c) konzumnými zemiakmi neskorými zemiaky zberané po dosiahnutí ich úplnej zrelosti, s pevnou šupkou, určené po úprave na ľudskú spotrebu alebo na výrobu výrobkov z nich; sú vhodné na dlhodobé uskladnenie,
- d) konzumnými zemiakmi žltomäsovými zemiaky, ktorých dužina je na reze svetložltá až žltá,
- e) konzumnými zemiakmi bielmäsovými zemiaky, ktorých dužina je na reze biela až krémová,
- f) konzumnými zemiakmi červenošupkatými (ružiakmi) zemiaky s červenou šupkou, ktoré sú po ošúpaní na povrchu červenkasté,
- g) dlhooválnymi zemiakmi zemiaky, ktorých priemerná dĺžka je najmenej dvojnásobne väčšia ako ich priemerný pričný rez,
- h) konzumnými zemiakmi zdravými zemiaky, ktoré nie sú na povrchu alebo vo vnútri dužiny napad-

nuté chorobou alebo inak poškodené tak, že nie sú vhodné na ľudskú spotrebu ani na výrobu výrobkov z nich,

- i) zelenými zemiakmi zemiaky, ktoré sú na viac ako na jednej osmine povrchu zelenej farby,
- j) cudzími prímiesami najmä zemina prilínutá na hl'uzách, voľná zemina, kamene, vňať a klíčky,
- k) poškodenými zemiakmi zemiaky, ktoré sú poškodené mechanicky, a to aj prerastaním pýru, s prasklinami hlbšími ako päť milimetrov alebo otlačené na viac ako jednej štvrtine povrchu,
- l) chrastavými zemiakmi zemiaky, ktoré sú viac ako na jednej štvrtine povrchu napadnuté chrastavosťou (*Streptomyces scabies*),
- m) varnými typmi označenia konzistenčných vlastností odrôd konzumných zemiakov neskorých, ktoré určujú vhodnosť ich použitia,
- n) výrobkami z konzumných zemiakov výrobky, ktoré sú upravené technologickým postupom, a to najmä lúpaním, konzervovaním, smažením, varením, drvením alebo sušením, na priamu spotrebu alebo na ďalšie použitie, pričom musia obsahovať najmenej 5,0 hmotnostného percenta sušiny zo zemiakov.

§ 3 Členenie

(1) Konzumné zemiaky sa členia na

- a) konzumné zemiaky skoré,
- b) konzumné zemiaky neskoré.

(2) Výrobky z konzumných zemiakov sa členia na

- a) ošúpané zemiaky,
- b) výrobky z varených zemiakov,
- c) mrazené výrobky zo zemiakov,
- d) sušené výrobky zo zemiakov,
- e) vyprážené výrobky zo zemiakov.

§ 4 Označovanie

(1) V označení konzumných zemiakov sa uvádza

- a) členenie podľa § 3 ods. 1,

- b) názov odrody,
- c) farba dužiny, tvar hl'úz, prípadne aj slovo „drobné“,
- d) krajina pôvodu, prípadne aj oblasť pestovania.

(2) V označení konzumných zemiakov možno uviesť aj varný typ a vhodnosť jeho použitia podľa prílohy, tabuľka č. 1. Ak ide o odrodu kombinovaných varných typov, prevládajúci varný typ sa uvádza na prvom mieste.

§ 5 Požiadavky na kvalitu, uvádzanie do obehu a skladovanie

(1) Konzumné zemiaky možno uvádzať do obehu, len ak

- a) zodpovedajú deklarovanej odrode, pestovateľskej oblasti a deklarovanej veľkosti podľa prílohy, tabuľka č. 2 a č. 3,
- b) sú odrodovo jednotné a neobsahujú nečistoty nad rámec prípustných odchýliek podľa prílohy, tabuľka č. 3,
- c) sú rovnakého pôvodu, kvality, vyfarbenia pokožky a vyfarbenia dužiny,
- d) sú pevné, čisté, zdravé, celé, rastom nepopraskané a nedeformované, bez vonkajších a vnútorných poškodení zhoršujúcich ich celkový vzhľad, nepoškodené, nezelené, nenaklíčené a nezamrznuté,
- e) sú bez nadmernej povrchovej vlhkosti a bez cudzej vône a chuti, bez hniloby, bez hnedých škvŕn vzniknutých teplom, bez šedých, modrých alebo čiernych škvŕn pod šupkou, bez chrastovitosti, dutosti a iných vnútorných chýb,
- f) neobsahujú kvalitatívne nevyhovujúce konzumné zemiaky nad rámec prípustných odchýliek podľa prílohy, tabuľka č. 4.

(2) Požiadavky na zaradenie konzumných zemiakov podľa veľkosti sa nevzťahujú na dlhovoálne odrody nepravidelného tvaru; konzumné zemiaky, ktoré presahujú najväčšiu povolenú veľkosť, možno uvádzať do obehu len pod iným názvom a v balení, v ktorom rozdiel medzi najmenšou a najväčšou hl'uzou nie je väčší ako 30 mm.

(3) Do obehu možno uvádzať aj konzumné zemiaky skoré

- a) s čiastočne chýbajúcou šupkou,
- b) so zeleným sfarbením a svetlými ohraničenými miestami, ktoré nepresahujú jednu osminu povrchu a dajú sa pri čistení odstrániť,
- c) s prasklinami, ak ich hĺbka nepresiahne 3,5 mm.

(4) Do obehu možno uvádzať aj konzumné zemiaky neskoré

- a) s čiastočne chýbajúcou šupkou,
- b) so zeleným sfarbením a svetlými ohraničenými miestami, ktoré nepresahujú jednu osminu povrchu a dajú sa pri čistení odstrániť,
- c) s prasklinami, pokiaľ ich hĺbka nepresiahne 5 mm,
- d) s klíčkami, ak ich veľkosť nepresiahne 3 mm.

(5) Konzumné zemiaky skoré možno skladovať len v priestoroch chránených pred priamym slnečným žiarením a so zabezpečeným vetraním, aby sa zabránilo ich zapareniu a zvädnutiu.

(6) Konzumné zemiaky neskoré musia byť pred skladovaním a ďalšou manipuláciou osušené, so zacelenými poraneniami a možno ich skladovať len v chladných skladoch, v pivniciach alebo zemiakárňach so zabezpečením prirodzeného vetrania alebo umelého vetrania.

(7) Pred balením do obalov možno konzumné zemiaky neskoré upravovať praním alebo kefovaním.

§ 6

Výrobky z konzumných zemiakov

(1) Ošúpané zemiaky musia byť zbavené šupky a očiek, očistené, opláchnuté studenou pitnou vodou, bez zápachu, neosliznuté a ich konzistencia musí byť prirodzene pevná.

(2) Ošúpané zemiaky môžu obsahovať najviac dve hmotnostné percentá zemiakov zelených a najviac osem hmotnostných percent zemiakov so zvyškami očiek a šupiek.

(3) Na výrobu výrobkov z varených zemiakov možno používať len zemiaky očistené, nerozvažené, bez zápachu a ochladené. Ak sa však na výrobu výrobkov z varených zemiakov nepoužijú varené zemiaky do 24 hodín po ich uvarení, musia sa tieto zemiaky ihneď ochladiť na teplotu nižšiu ako 6 °C.

(4) Na výrobu mrazených výrobkov z konzumných zemiakov možno používať zemiaky surové, varené alebo inak tepelne ošetrené, očistené, nerozvažené, bez zápachu a ochladené.

(5) Na výrobu sušených výrobkov z konzumných zemiakov možno používať len zemiaky krájané alebo mleté, a to ošúpané surové alebo ošúpané predvarené zemiaky.

(6) Sušené výrobky z konzumných zemiakov musia mať sypkú konzistenciu bez vlhkých hrudiek, príjemnú vôňu; vlhkosť môžu mať najviac 13 percent.

(7) Vyprážené výrobky z konzumných zemiakov možno vyrábať len z ošúpaných a očistených zemiakov.

(8) Na vyprážanie zemiakov alebo výrobkov z nich možno používať jedlé rastlinné oleje a tuky alebo živočíšne oleje a tuky vhodné na vyprážanie s číslom kyslosti najviac 2 mg hydroxidu draselného v 1 g tuku a bodom zadymenia najmenej 170 °C.

(9) Výrobky z konzumných zemiakov možno uvádzať do obehu len v čistých, funkčne vyhovujúcich, zdravotne neškodných uzavretých a perforovaných obaloch.

(10) Na obale ošúpaných zemiakov uvádzaných do obehu sa musia uvádzať tieto údaje:

- a) „Pred použitím opláchnuť studenou pitnou vodou“;
- b) „Skladovať pri teplote 2 °C až 10 °C“.

(11) Varené výrobky z konzumných zemiakov

a vyprázané výrobky z konzumných zemiakov možno uvádzať do obehu chladené, zmrazené, alebo hlbokozmrazené.

§ 7

Prechodné ustanovenie

Konzumné zemiaky a výrobky z nich z úrody roku 2004 možno uvádzať do obehu do vypredania zásob.

§ 8

Zrušovacie ustanovenie

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 7. júna 2000 č. 1541/1/2000-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upra-

**Minister zdravotníctva
Slovenskej republiky**

Rudolf Zajac, v. r.

vujúca konzumné zemiaky a výrobky z nich (oznámenie č. 270/2000 Z. z.).

§ 9

Toto opatrenie bolo prijaté v súlade s príslušným právnym aktom Európskych spoločenstiev¹⁾ pod číslom notifikácie 2005/0024/SK.

§ 10

Účinnosť

Tento výnos nadobúda účinnosť dňom uverejnenia oznámenia o jeho vydaní v Zbierke zákonov Slovenskej republiky.

¹⁾ Smernica Európskeho parlamentu a Rady 98/34/ES o postupe pri poskytovaní informácií v oblasti technických noriem a prepisov v platnom znení (Ú.v. ES L 204, 21.7.1998)

**Minister pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Zsolt Simon, v. r.

Požiadavky na kvalitu konzumných zemiakov

Tabuľka 1: Varné typy konzumných zemiakov podľa ich vlastností

Varný typ	Konzistencia	Použitie
A	pevná, lojovitá, jemnej až stredne jemnej štruktúry, nerozváráva, veľmi slabo až slabo múčnatá	na prípravu šalátov, ako samostatná príloha jedla
B	polopevná, polomúčnatá jemnej až hrubšej štruktúry, primerane vlhká až suchšia	ako samostatná príloha jedla
C	múčnatá, stredne rozváráva, polohrubej štruktúry, stredne vlhká až suchá	ako príloha jedla, na výrobu výrobkov zo zemiakov ako sú kaša, zemiakové cesto a pod.

Tabuľka 2: Kvalitatívne požiadavky na konzumné zemiaky podľa pričného priemeru

Konzumné zemiaky	Priečny priemer v mm	
skoré	najmenej 28	najviac 80
neskoré	najmenej 35	najviac 80
drobné	najmenej 18	najviac 35
dlhooválne skoré	-	najviac 75
dlhooválne neskoré	najmenej 30	najviac 75

Poznámka: Ak ide o obaly do hmotnosti 5 kg, rozdiel medzi najmenšou a najväčšou hľuzou nesmie presiahnuť 30 mm.

Tabuľka 3: Povolené odchýlky od odrodovej jednotnosti, jednotnosti vo veľkosti a obsahu nečistôt

Ukazovateľ (v hmotnostných percentách)	Konzumné zemiaky skoré	Konzumné zemiaky neskoré	
Prítomnosť cudzích odrôd najviac	2	2	
Prítomnosť hľúz nedeklarovanej veľkosti najviac	5	5	
Prítomnosť nečistôt	1	2	
Z toho najviac	prilepenej zeminy	-	1 % v rámci 2 % tolerancie

Tabuľka 4: Povolené odchýlky od kvalitatívnych požiadaviek na konzumné zemiaky

Ukazovateľ (v hmotnostných percentách)	Konzumné zemiaky skoré	Konzumné zemiaky neskoré	
Celkovo najviac	4	6	
Z toho najviac	S mokrou hnilobou alebo so suchou hnilobou	1 % v rámci 4 % tolerancie	1% v rámci 6 % tolerancie