

V Ý N O S

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky

z 9. júna 2005 č. 2608/2005-100,

ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca ovocie, zeleninu, jedlé huby, olejniny, suché škrupinové plody 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

D V A D S I A T A P R V Á H L A V A

Ovocie, zelenina, jedlé huby, olejniny, suché škrupinové plody a výrobky z nich

Prvý diel

§ 1

Úvodné ustanovenia

(1) Táto hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len „potravinový kódex“) upravuje požiadavky na kvalitu ovocia, zeleniny, jedlých húb, olejnín a suchých škrupinových plodov určených na ľudskú spotrebu, na ich dovoz, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu, ako aj požiadavky na výrobu, dovoz, manipuláciu a uvádzanie do obehu výrobkov z nich.

(2) Ak sa v tejto hlave potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na ovocie, zeleninu,

jedlé huby, olejniny, suché škrupinové plody a na výrobky z nich ustanovenia prvej časti a druhej časti potravinového kódexu .

Druhý diel

Čerstvé ovocie a čerstvá zelenina

§ 2

Všeobecné ustanovenia

(1) Tento diel upravuje požiadavky na kvalitu čerstvého ovocia a čerstvej zeleniny, určených bez ďalšieho spracovania na priamu ľudskú spotrebu, požiadavky na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu.

(2) Čerstvé ovocie a čerstvá zelenina sú jedlé plody alebo semená stromov, kríkov alebo bylín a jedlé časti jednoročných rastlín alebo viacročných rastlín, najmä korene, plody, listy, vňate, buľvy, kvetenstvá, ktoré sa uvádzajú do obehu v surovom stave ihneď po zbere alebo po určitom čase ich skladovania.

(3) Čerstvé plody sú plody charakteristickej pevnosti (bunkového napätia), sviežeho vzhľadu dužiny, šupky, plodov alebo listov a nezmenenej farby.

(4) Zdravé plody sú plody nenapadnuté škodcami alebo chorobami, alebo plody bez iných váž-

nych chýb, spôsobených iným ako mechanickým poškodením, ktoré môžu podstatne ovplyvniť vonkajší vzhľad alebo kvalitu plodu.

(5) Čisté plody sú plody na vzhľad čisté a neobsahujúce na povrchu žiadne prímеси organického pôvodu ani prímеси anorganického pôvodu.

(6) Nadmerná vlhkosť plodov je vlhkosť spôsobená dažďom, zalievaním alebo vytekaním šťavy z poškodených plodov na iné plody.

(7) Cudzí pach plodov alebo cudzia chuť plodov je pach alebo chuť po chemických prípravkoch alebo po chorobách plodov, alebo pach alebo chuť spôsobené nedodržaním povinností pri manipulácii s plodmi, alebo pri ich uvádzaní do obehu.

(8) Prípustná odchýlka od požadovanej kvality je podiel plodov, ktoré nespĺňajú podmienky na zaradenie do určenej triedy kvality.

§ 3

Požiadavky na kvalitu a na označovanie

(1) Požiadavky na zaradovanie do tried kvality a na označovanie jednotlivých druhov čerstvého ovocia a čerstvej zeleniny a ich zmesí uvádzaných do obehu v tom istom obale ustanovujú nariadenia o obchodných normách pre produkty uvedené v osobitných predpisoch¹⁾.

(2) Druhy čerstvého ovocia a čerstvej zeleniny, pre ktoré nie sú v osobitných predpisoch¹⁾ ustanovené požiadavky na kvalitu, musia pri ich uvádzaní do obehu spĺňať minimálne požiadavky kvality podľa prílohy č. 1 časti A; možno ich zaradiť aj do tried kvality, ak spĺňajú požiadavky podľa prílohy č. 1 časti B.

¹⁾ Čl. 2.2 a príloha č. 1 nariadenia Rady (ES) č. 2200/96 z 28. októbra 1996 o spoločnej organizácii trhu s ovocím a zeleninou v platnom znení, (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 3/zv. 20), nariadenie Komisie (ES) č. 48/2003 z 10. januára 2003, ktorým sa ustanovujú pravidlá uplatiteľné na zmesi rôznych typov čerstvého ovocia a zeleniny nachádzajúce sa v tom istom predajnom obale (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 3/zv.38).

Tretí diel

Výrobky z ovocia a zo zeleniny

§ 4

Všeobecné ustanovenia

(1) Tento diel sa vzťahuje na výrobky z ovocia a zeleniny, a to na

- a) lekváre, rozvárkky, nátierky a výrobky obdobného charakteru,
- b) kompóty,
- c) ovocné pretlaky (drene, pyrė),
- d) sušené ovocie a sušenú zeleninu,
- e) presladené (kandizované) ovocie a presladenú (kandizovanú) zeleninu,
- f) ovocie v alkohole,
- g) upravené chladené ovocie a upravenú chladenú zeleninu,
- h) mrazené ovocie a mrazenú zeleninu,
- i) nakladanú zeleninu, vrátane kvasenej kapusty,
- j) marinovanú zeleninu,
- k) sterilizované výrobky zo zeleniny,
- l) zeleninové pretlaky,
- m) zeleninu v soli,
- n) chemicky konzervovanú zeleninu,
- o) iné výrobky z ovocia a zeleniny.

(2) Tento diel sa nevzťahuje na výrobky podľa tridsiatej druhej hlavy potravinového kódexu²⁾, na nápoje, sirupy, studené omáčky vrátane kečupov a na výrobky pre dojčatá a malé deti.

(3) Konzervovanie ovocia a konzervovanie zeleniny sú technologické procesy, ktorými sa zabezpečuje uchovanie výrobkov pred skazením, predlžuje sa ich trvanlivosť, dosahuje sa ich požadovaná kvalita a zabezpečuje sa ich zdravotná neškodnosť inaktíváciou mikroorganizmov a zastavením alebo spomalením aktivity enzýmov v nich.

²⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 23. júna 2004 č. 1685/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca ovocné džemy, rôsoly, marmelády a sladené gaštanové pyrė (oznámenie č. 433/2004 Z. z.).

(4) Konzervovanie výrobkov z ovocia a zo zeleniny termosterilizáciou je ich konzervovanie v hermeticky uzatvorených obaloch pôsobením zvýšenej teploty po určitý čas v závislosti od pH výrobku, použitého zariadenia a technologického postupu³⁾.

(5) Konzervovanie ovocia a zeleniny osmoanabiózou je ich konzervovanie odstraňovaním voľnej vody sušením, zahusťovaním alebo vymrazovaním alebo zvyšovaním osmotického tlaku v tkanivových kvapalinách prídávaním osmoticky aktívnych látok, najmä cukru alebo jedlej soli.

(6) Konzervovanie ovocia a zeleniny nízkou teplotou je ich schladzovanie alebo zmrazovanie.

(7) Konzervovanie ovocia a zeleniny úpravou skladovacej atmosféry je ich konzervovanie vytesnením vzduchu z obalu (evakuácia) alebo konzervovanie v prostredí inertných plynov.

(8) Konzervovanie ovocia a zeleniny chemoanabiózou je ich konzervovanie chemickou úpravou, a to prídáním alkoholu, potravinárskych kyselín alebo prídáním chemickej konzervačnej látky.

(9) Konzervovanie ovocia a zeleniny kvasením je ich konzervovanie procesom mliečneho kvasenia pôsobením baktérií mliečneho kvasenia, ktoré vytvárajú najmä kyselinu mliečnu, kyselinu octovú a etanol.

(10) Lekvár je výrobok z ovocia polotuhej až tuhej konzistencie vyrobený odparovaním vody bez prídavku cukru alebo s prídavkom cukru a prídavných látok; časť cukru môže byť nahradená škrobovým sirupom.

(11) Nátierka je výrobok z ovocia alebo zo zeleniny polotuhej až tuhej homogénnej rôsolovitej konzistencie, s prídavkom cukrov alebo iných sladidiel, alebo aj iných prísad a prídavných látok.

(12) Rozvárka (klevela) je rozvarené neprepasírované ovocie prisladené najviac 20 percentami cukru s prídáním ochucujúcich prísad a konzervované termosterilizáciou.

(13) Kompót sú upravené plody ovocia alebo zeleniny zaliate ovocnou šťavou alebo nálevom, alebo bez nálevu (vo vlastnej šťave) a konzervované termosterilizáciou v uzatvorenom obale.

(14) Ovocný pretlak (dreň, pyrè) je výrobok riedkej až kašovitej konzistencie, vyrobený zo surového alebo tepelne opracovaného ovocia prepasírovaním alebo obdobným procesom, nesladený alebo s prídavkom cukrov alebo náhradného sladidla, konzervovaný najmä zahustením, termosterilizáciou, zmrazením, prídavkom konzervačnej látky alebo kombináciou týchto spôsobov.

(15) Sušené ovocie a sušená zelenina sú výrobky konzervované sušením bez prídavku cukru alebo náhradného sladidla.

(16) Presladené (kandizované) ovocie a zelenina sú výrobky konzervované zvýšením koncentrácie cukru v dužine ovocia alebo zeleniny.

(17) Upravené chladené ovocie a upravená chladená zelenina je čerstvé ovocie a zelenina, celé alebo upravené mechanickými operáciami, balené do spotrebiteľského obalu a konzervované chladením alebo chladením v kombinácii s úpravou skladovacej atmosféry.

(18) Marinovaná zelenina je polovýrobok vyrobený zaliatím zeleniny kyslým koreným nálevom s prídavkom disiričitanu sodného na dosiahnutie svetlej farby výrobku.

(19) Nakladaná zelenina vrátane kvasenej kapusty, je zelenina vyrobená procesom mliečneho kvasenia.

(20) Sterilizované zeleninové výrobky sú výrobky zo surovej, marinovanej, nakladanej alebo inak upravenej zeleniny, alebo z ich zmesí zaliate rôznymi druhmi nálevov a konzervované termosterilizáciou.

³⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 13/zv. 34).

(21) Zeleninový pretlak je výrobok riedkej až kašovitej konzistencie vyrobený zo surovej zeleniny alebo tepelne opracovanej zeleniny prepasírovaním alebo obdobným procesom, s prídavkom soli, cukrov alebo náhradného sladidla alebo bez ich prídavku, konzervovaný najmä termosterilizáciou, zmrazením, prídavkom konzervačnej látky alebo kombináciou týchto postupov.

(22) Zelenina v soli je zelenina konzervovaná prídavkom jediaľnej soli.

§ 5

Požiadavky na kvalitu

(1) Čerstvé ovocie a čerstvá zelenina na výrobu výrobkov z ovocia a výrobkov zo zeleniny musia byť zdravé, technologicky dostatočne zrelé, bez viditeľnej hniloby alebo plesní, obsahujúce všetky základné zložky, očistené, zbavené častí mechanicky poškodených alebo napadnutých škodcami.

(2) Najmenšie množstvo ovocia použité na výrobu 1 kg lekváru musí byť, ak ide o lekvár

- a) slivkový - 1700 g,
- b) slivkový s jablkami - 2200 g,
- c) hruškový s jablkami - 3200 g,
- d) jablkový - 3000 g.

(3) Mrazené ovocné pretlaky môžu obsahovať najviac 0,1 hmotnostného percenta piesku; mrazený jahodový pretlak najviac 0,3 hmotnostného percenta piesku.

(4) Kompóty môžu mať

- a) prirodzene zrôsolovaný nálev,
- b) stopky, ak ide o kompót z celých hrušiek,
- c) zvyšky listov, stopiek a strapín v množstve najviac dve hmotnostné percentá z odkvapkaného podielu, ak ide o kompót z drobnoplodého ovocia,
- d) korkovité plody v množstve najviac dve hmotnostné percentá z odkvapkaného podielu, ak ide o egrešový kompót,
- e) zvyšky listov a stopiek v množstve najviac jedno hmotnostné percento z odkvapkaného podielu, ak ide o kompót z lesných plodov,

- f) nepravidelné kúsky plodov v množstve najviac 20 hmotnostných percent z odkvapkaného podielu, ak ide o kompót z delených plodov,
- g) rozpadnuté plody v množstve najviac päť hmotnostných percent z odkvapkaného podielu, ak ide o kompót z delených plodov.

(5) Ustanovenia odseku 4 sa nevzťahujú na broskyňové kompóty a hruškové kompóty, na výrobu ktorých sa použila surovina podľa osobitných predpisov⁴⁾.

(6) Podiel sušiny v sušenom ovocí a sušenej zelenine musí byť najmenej 70 hmotnostných percent a ak ide o sušené slivky najmenej 67 hmotnostných percent.

(7) Sušené ovocie môže obsahovať najviac desať hmotnostných percent vlastných prímiesí. Za vlastné prímiesi sa považujú plody poškodené škodcami, výrazne farebne zmenené, nezrelé alebo nevyvinuté plody.

(8) Sušené ovocie môže obsahovať najviac 0,5 hmotnostného percenta cudzích prímiesí. Za cudzie prímiesi sa považujú najmä stopky, kôstky, lístky a vetvičky.

(9) Sušené ovocie môže mať

- a) vykryštalizovaný cukor na povrchu sušených plodov alebo biely cukrový poprašok,
- b) tmavý odtieň v mieste odstránenia kôstky alebo jadra.

⁴⁾ Napríklad nariadenie Komisie (ES) č. 2319/89 z 28. júla 1989 o minimálnych požiadavkách na kvalitu hrušiek Williams a Rocha v náleve a v prírodnej ovocnej šťave pre uplatňovanie schémy pomoci (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 3/zv.09) v znení nariadenia Komisie č. 996/2001 (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 3/zv.32), nariadenie Komisie (ES) č. 2320/89 z 28. júla 1989 o minimálnych požiadavkách na kvalitu broskýň v náleve a v prírodnej ovocnej šťave pre uplatňovanie schémy pomoci (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 3/zv.09) v znení nariadenia Komisie č. 996/2001 (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 3/zv.32), nariadenie Komisie č. 1535/2003 z 29. augusta 2003, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá pre uplatňovanie nariadenia Rady (ES) č. 2201/1996, týkajúce sa systému pomoci pre výrobky z ovocia a zeleniny (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 3/zv.39).

(10) Požiadavky na kvalitu sušeného ovocia podľa odsekov 6 až 9 sa nevzťahujú na sušené ovocie vyrobené podľa osobitných predpisov⁵⁾.

(11) Sušená zelenina môže obsahovať najviac

- a) 12 hmotnostných percent vlhkosti, ak ide o sušené zeleninové vňate,
- b) 14 hmotnostných percent vlhkosti, ak ide o sušenú cibuľu,
- c) 13 hmotnostných percent vlhkosti, ak ide o ostatné druhy sušenej zeleniny.

(12) Presladené ovocie a presladená zelenina musia mať refraktometrickú sušinu najmenej 70 hmotnostných percent; ak je refraktometrická sušina nižšia ako 70 hmotnostných percent, musí sa výrobok konzervovať aj iným konzervačným procesom.

(13) Refraktometrická sušina zeleninových pretlakov termosterilizovaných a chemicky konzervovaných musí byť najmenej sedem hmotnostných percent, rajčiakového pyré najmenej osem hmotnostných percent a menej ako 24 hmotnostných percent a zahusteného rajčiakového pretlaku najmenej 24 hmotnostných percent. zeleninových pretlakov konzervovaných pridaním soli najmenej 32 hmotnostných percent, z toho najviac 28 hmotnostných percent soli,

(14) Požiadavky na výrobky z rajčiakov podľa odseku 13 sa nevzťahujú na výrobky, ktoré boli vyrobené zo suroviny podľa osobitných predpisov⁶⁾.

(15) Mliečne kvasená (kvasená, nakladaná) zelenina môže mať hodnotu pH najviac 4,1 a môže obsahovať najviac 2,2 hmotnostného percenta soli; toto sa nevzťahuje na mliečne kvasenú zeleninu sterilizovanú, ak sa použil iný ako pôvodný nálev.

(16) Sterilizovaná zelenina v slanokyslom náleve alebo v slanokyslom korenenom náleve môže obsahovať najviac 2,7 hmotnostného percenta soli.

(17) Sterilizované uhorky môžu mať v obale najviac 20 percent uhoriek inej ako deklarovanej dĺžky alebo deklarovaného priemeru.

(18) Sterilizovaný hrášok môže mať najviac 20 hmotnostných percent inej ako deklarovanej veľkosti; nálev môže byť mierne zakalený sedimentom z vylúčených škrobov a bielkovín.

(19) Sterilizované fazuľové struky môžu obsahovať najviac päť hmotnostných percent strukov s vláknitými časťami z odkvapkaného podielu; nálev môže byť mierne zakalený sedimentom z vylúčených škrobov a bielkovín.

(20) Zelenina v soli môže obsahovať najviac 55 hmotnostných percent soli.

(21) Sušené ovocie a sušená zelenina nesmie obsahovať škodcov v žiadnom vývojovom štádiu.

(22) Výrobky z ovocia a zeleniny konzervované mrazením možno vyrábať ako hlbokozmrazené alebo mrazené, ak spĺňajú požiadavky podľa osobitných predpisov⁷⁾.

⁵⁾ Napríklad nariadenie Komisie (ES) č. 464/1999 z 3. marca 1999, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá pre uplatňovanie nariadenia rady (ES) č. 2201/96, v rámci programov pomoci v oblasti sušených sliviek (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 3/zv.24) v znení nariadenia 2198/2003 (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 3/zv. 41), nariadenie Komisie (ES) č. 1666/1999 z 28. júla 1999, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 2201/96 pokiaľ ide o minimálne obchodné charakteristiky pre niektoré odrody hrozienok (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 3/zv.26).

⁶⁾ Nariadenie Komisie (ES) č. 1764/1986 z 28. mája 1986 o minimálnych požiadavkách na kvalitu výrobkov z rajčiakov (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 3/zv.07), na ktoré sa vzťahuje nárok na pomoc výroby v znení doplnkov nariadenia Komisie (ES) č. 2318/1989 (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 3/zv.09), 1593/1998 (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 3/zv.23), 996/2001 (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 3/zv.32) a 1132/2004 (Ú.v. EÚ L 219, 19.6.2004)

⁷⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 27. októbra 2003 č. 2986/2003-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca hlbokozmrazené potraviny a mrazené potraviny (oznámenie č. 480/2003 Z. z.), Nariadenie Komisie (ES) č. 37/2005 z 12. januára 2005 o monitorovaní teplôt v dopravných prostriedkoch, pri uskladňovaní a skladovaní rýchlozmrazených potravín určených na ľudskú spotrebu (Ú.v. EÚ, L 10, 13.1.2005).

§ 6 Označovanie

(1) V názve výrobku sa musí uvádzať jeho technologická úprava (spôsob konzervovania); ak ide o termosterilizovaný výrobok možno ho označovať slovom „sterilizovaný“.

(2) Výrobok v náleve musí mať v názve alebo v blízkosti názvu uvedený použitý druh nálevu, napríklad sladkokyslý, kyslý, korenený alebo slaný.

(3) Ak má výrobok charakteristickú vlastnosť pálivosť, musí byť táto vlastnosť uvedená v názve výrobku alebo v označení v blízkosti názvu.

(4) Sušené bobule hrozna viniča hroznorodého možno označovať názvom „hrozienka“.

(5) Názov rajčiak možno v obchodnom názve alebo v označení výrobkov z neho nahradiť názvom rajčina alebo paradajka.

(6) V označení zloženia zeleniny v soli sa musí uvádzať množstvo jedlej soli v hmotnostných percentách.

§ 7 Podmienky uvádzania do obehu

(1) Do obehu možno uvádzať výrobky, len ak nemajú mechanicky deformovaný, poškodený alebo inak znehodnotený obal.

(2) Zmrazovanie, skladovanie, preprava a uvádzanie do obehu hlbokozmrazených a mrazených výrobkov z ovocia a zeleniny musí spĺňať požiadavky ustanovené osobitnými predpismi⁷⁾.

Štvrtý diel

Jedlé huby a výrobky z nich

§ 8 Všeobecné ustanovenia

(1) Tento diel upravuje požiadavky na kvalitu

v prírode voľne rastúcich jedlých húb a pestovaných jedlých húb a výrobkov z jedlých húb.

(2) Jedlé huby sú plodnice niektorých vreckatých húb a najmä bazídiových húb, ktoré rastú voľne v prírode alebo sa pestujú a ktoré sú po úprave a spracovaní vhodné na ľudskú spotrebu; skladajú sa z klobúka a hlúbika.

(3) Čerstvé jedlé huby voľne rastúce sú huby získané zberom v prostredí ich prirodzeného výskytu, ktoré sa uvádzajú do obehu v čerstvom stave a nie sú inak upravované.

(4) Čerstvé pestované jedlé huby sú huby pestované v umelo vytvorených podmienkach, ktoré sa uvádzajú do obehu v čerstvom stave a nie sú inak upravované.

(5) Sušené huby sú výrobky získané sušením celých čerstvých jedlých húb alebo pokrýjaných čerstvých jedlých húb.

(6) Konzervované huby sú výrobky z čerstvých jedlých húb upravené najmä termosterilizáciou alebo mrazením.

(7) Iné výrobky z húb sú výrobky získané rôznou úpravou húb, ako je najmä drvenie, mletie, extrakcia a zahusťovanie.

§ 9 Členenie a uvádzanie do obehu čerstvých jedlých húb

(1) Čerstvé jedlé huby sa podľa pôvodu členia na
a) voľne rastúce jedlé huby,
b) pestované jedlé huby.

(2) Ak ide o voľne rastúce jedlé huby zberané na území Slovenskej republiky, možno uvádzať do obehu len huby uvedené v prílohe č. 2 časť A. Ak ide o pestované jedlé huby, možno uvádzať do obehu huby uvedené v prílohe č. 2 časť B.

(3) Voľne rastúce jedlé huby neuvedené v prí-

lohe č. 2 časť A možno uvádzať do obehu, ak boli preukázateľne získané mimo územia Slovenskej republiky.

§ 10

Požiadavky na kvalitu čerstvých jedlých húb

(1) Čerstvé jedlé huby voľne rastúce a čerstvé jedlé huby pestované musia byť zdravé, pevnej konzistencie, dobre na sucho očistené, neumyté, bez prímiesí, nečistôt alebo plodníc iných druhov húb; môžu však byť len mierne perforované a napadnuté larvami hmyzu a môžu mať aj menšie poškodenie plodníc. Čerstvé jedlé huby nesmú byť prestarnuté, plesnivé, zaparené alebo mokré; možno ich rozrezať najviac jedným pozdĺžnym rezom tak, aby sa neoddelil klobúk od hlúbika.

(2) Pestované šampiňóny (pečiarky) musia spĺňať požiadavky podľa osobitného predpisu⁸⁾.

(3) Čerstvé jedlé huby okrem pestovaných šampiňónov môžu pri uvádzaní do obehu obsahovať najviac

- a) jedno hmotnostné percento minerálnych nečistôt a organických nečistôt rastlinného pôvodu,
- b) dve hmotnostné percentá húb poškodených larvami hmyzu.

§ 11

Označovanie, manipulácia a uvádzanie do obehu čerstvých jedlých húb

(1) V názve čerstvých jedlých húb musí byť uvedený ich názov druhu; šampiňóny možno uvádzať do obehu aj pod názvom pečiarky.

(2) Dátum spotreby čerstvých jedlých húb je najviac tri dni po dni ich zberu, ak ide o voľne rastúce jedlé huby a najviac päť dní po dni ich zberu, ak ide o pestované jedlé huby.

⁸⁾ Nariadenie Komisie (ES) č. 1863/2004 z 26. októbra 2004, ktorým sa ustanovujú marketingové požiadavky na pestované šampiňóny (Ú.v. EÚ L 325, 28.10.2004).

(3) Osoba, ktorá sa zaoberá zberom, spracúvaním a uvádzaním do obehu čerstvých jedlých húb, musí mať osvedčenie o odbornej spôsobilosti na túto činnosť⁹⁾.

§ 12

Balenie, skladovanie a preprava čerstvých jedlých húb

(1) Čerstvé jedlé huby sa musia ukladať voľne podľa druhu a zatriedenia do vzdušných, celistvých, pevných, suchých a nezapáchajúcich obalov.

(2) Čerstvé jedlé huby možno prepravovať len pri teplote od 0 °C do 10 °C, ktorá nekolíše a so zabezpečením dostatočného vetrania, aby nedošlo k ich zapareniu.

§ 13

Všeobecné požiadavky na výrobky z jedlých húb a ich členenie

(1) Výrobky z jedlých húb možno vyrábať z voľne rastúcich jedlých húb alebo z pestovaných jedlých húb podľa § 9.

(2) Pred spracúvaním možno olúpať klobúk, len ak ide o masliaky.

(3) Výrobky z jedlých húb sa členia najmä na

- a) sterilizované výrobky z jedlých húb,
- b) výrobky z jedlých húb konzervované mrazením,
- c) sušené jedlé huby,
- d) iné výrobky z jedlých húb, najmä hubový extrakt, hubový koncentrát, sušený hubový koncentrát.

§ 14

Označovanie výrobkov z húb

(1) V názve výrobkov z húb sa musí uvádzať aj názov druhu použitých húb; ak je výrobok vy-

⁹⁾ § 9 ods. 5 písm. c) zákona č. 126/2006 Z.z. o verejnom zdravotníctve.

robený zo zmesi jedlých húb, možno v názve namiesto názvov jednotlivých druhov húb uvádzať slová „zmes jedlých húb“.

(2) V označení zloženia zmesi jedlých húb musia byť uvedené aj druhy jedlých húb, z ktorých sa táto zmes skladá.

§ 15

Sterilizované výrobky z jedlých húb

(1) Sterilizované výrobky z jedlých húb sa vyrábajú z čerstvých jedlých húb, solených jedlých húb alebo mrazených jedlých húb.

(2) Sterilizovať výrobky z jedlých húb možno len termosterilizáciou.

(3) Sterilizované výrobky z jedlých húb možno vyrábať v rôznych druhoch nálevov alebo bez nálevu (vo vlastnej šťave).

(4) Na zachovanie farby výrobku možno na výrobu sterilizovaných výrobkov z jedlých húb používať kyselinu citrónovú a kyselinu L-askorbovú.

(5) Na výrobu sterilizovaných výrobkov z jedlých húb sa musia huby krájať tak, aby sa zachovali ich charakteristické morfológické tvary.

(6) Sterilizované výrobky z jedlých húb možno skladovať len v čistých, suchých a vetraných skladoch, chránených pred priamym slnečným žiarením a mrazom.

§ 16

Mrazené výrobky z jedlých húb

(1) Výrobky z jedlých húb konzervované mrazením možno vyrábať ako hlbokozmrazené alebo mrazené

- a) jedlé huby bez prísad,
- b) jedlé huby s prísadami,
- c) výrobky z jedlých húb.

(2) Na výrobu hlbokozmrazených alebo mra-

zených jedlých húb s prísadami možno používať rôzne druhy ochucujúcich prísad a prídavných látok.

(3) Na zachovanie farby výrobku možno na výrobu mrazených výrobkov z jedlých húb používať kyselinu citrónovú a kyselinu L-askorbovú.

(4) Zmrazovanie, skladovanie, preprava a uvádzanie do obehu hlbokozmrazených a mrazených výrobkov z jedlých húb musí spĺňať požiadavky ustanovené osobitnými predpismi⁷⁾.

§ 17

Sušené jedlé huby

(1) Na výrobu sušených jedlých húb možno používať len čerstvé jedlé huby.

(2) Sušené jedlé huby možno vyrábať len sušením čerstvých jedlých húb u výrobcu, ktorý má na túto činnosť osvedčenie⁹⁾. Vykupovať sušené jedlé huby od drobnozberateľov nie je prípustné.

(3) Sušené jedlé huby možno vyrábať a uvádzať do obehu ako

- a) sušené jedlé huby jedného druhu,
- b) zmes sušených jedlých húb.

(4) Sušené jedlé huby jedného druhu sa členia na

- a) hríby, a to hríb dubový, hríb smrekový a hríb sosnový,
- b) kozáky, a to kozák hrabový, kozák osikový, kozák brezový a kozák žltoranžový,
- c) pečiarke, a to pečiarke obrovská, pečiarke dvojvýtrusná, pečiarke obyčajná, pečiarke poľná, pečiarke záhradná a pečiarke lesná,
- d) ostatné jedlé huby jedného druhu.

(5) Za sušené jedlé huby jedného druhu možno považovať aj zmes hríbov, zmes kozákov a zmes pečiarok uvedených v odseku 4 písm. a) až c).

(6) Zmes sušených jedlých húb je zmes rôznych druhov jedlých húb.

(7) Sušené jedlé huby môžu mať najviac 14 hmotnostných percent vlhkosti a najviac dve hmotnostné percenta minerálnych nečistôt.

(8) Požiadavky na kvalitu sušených jedlých húb sú uvedené v prílohe č. 3.

(9) Jednotlivé druhy sušených jedlých húb sa pred spracúvaním na zmes a pred balením musia skladovať oddelene podľa druhov.

(10) Sušené jedlé huby sa musia skladovať v suchých skladoch bez priameho slnečného žiarenia; denné svetlo možno tmiť modrým tienením.

§ 18

Hubový extrakt, hubový koncentrát a sušený hubový koncentrát

Hubový extrakt, hubový koncentrát a sušený hubový koncentrát možno vyrábať z celých čerstvých jedlých húb alebo z ich častí lisovaním alebo vylúhovaním; na ich výrobu možno používať aj sušené jedlé huby jedného druhu alebo zmes sušených jedlých húb.

Piaty diel

Olejniný

§ 19

Všeobecné ustanovenia

(1) Tento diel sa vzťahuje na olejniny určené na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky z olejnín, okrem jedlých rastlinných tukov a olejov, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu.

(2) Olejniný sú semená olejnatých rastlín určené na priamu ľudskú spotrebu alebo na spracovanie v potravinárskom priemysle.

(3) Plesnivé olejniny sú semená viditeľne napadnuté nižšími hubami; zvyčajne sú s bielosivým až sivým povlakom na časti alebo celom osemi.

(4) Nečistoty olejnín sú účelovo nepoužiteľné alebo nežiaduce zložky v príslušnom druhu olejnín

vrátane mŕtvych škodcov. Za nečistoty olejnín sa považujú

- a) semená všetkých kultúrnych rastlín i divorastúcich rastlín, okrem tých, ktoré sú zaradené do prímiesí,
- b) anorganické nečistoty, ako sú zemina, piesok, prach, kamienky, kovové časti alebo sklené časti,
- c) organické nečistoty charakteristické pre každú olejinu.

(5) Prímiesi olejnín sú semená príslušného druhu olejininy s odlišnou kvalitou znižujúcou celkovú hodnotu olejnatých semien a semená ostatných olejnín.

(6) Prirodzený pach je pach zdravých vyzretých olejnín po zbere a po ich pozberovej úprave pri dodržaní predpísanej technológie zberu a spracovania.

(7) Nežiaduci pach je neprirodzený pach olejnín, ktorý obmedzuje ich použiteľnosť. Môže byť hnilobný, plesňový, kvasný, stuchnutý, po zoxidovanom tuku a oleji a kyslý; zahŕňa zápach i neprirodzenú vôňu olejnín.

(8) Poškodené semená olejnín sú semená, ktoré sú poškodené mechanicky (zlomky semien rôznej veľkosti) alebo škodcami.

(9) Škodcovia sú živočíchy v ktoromkoľvek štádiu vývoja, ktoré znehodnocujú olejniny.

(10) Vlhkosť je množstvo vody vyjadrené ako úbytok hmotnosti olejnín po ich sušení do konštantného úbytku hmotnosti.

(11) Vyzretosť olejnín je podiel najmenej 95 percentného množstva zrelých olejnín z celkového množstva olejnín.

§ 20

Členenie olejnín

Olejniný určené na priamu ľudskú spotrebu sú najmä semená

- a) maku siateho,

- b) ľanu siateho olejného,
- c) slnečnice ročnej,
- d) sezamu indického,
- e) tekvice obrovskej alebo tekvice obyčajnej .

§ 21

Požiadavky na kvalitu olejnín

(1) Príslušný druh olejninu je olejнина, ktorá obsahuje najmenej 85 hmotnostných percent semien jedného druhu, ktoré sú zbavené nečistôt. Druh, ktorý nespĺňa túto požiadavku, sa považuje za zmes.

(2) Olejninu určenú na priamu ľudskú spotrebu nesmú obsahovať viac ako 0,01 hmotnostného percenta semien blenu čierneho.

(3) Olejninu napadnutú roztočmi sa nesmú uvádzať do obehu na priamu ľudskú spotrebu.

(4) Semená olejnín musia mať prirodzenú vôňu, bez cudzích pachov.

(5) Chuť rozomletých semien musí byť charakteristická pre príslušný druh olejninu, bez cudzích príchuťí, nesmie byť horká, ani po stuchnutom alebo zoxidovanom tuku a oleji.

(6) Osobitné požiadavky na kvalitu olejnín určených na priamu ľudskú spotrebu sú uvedené v prílohe č. 4.

§ 22

Balenie, skladovanie a preprava

(1) Olejninu sa musia baliť do funkčne vyhovujúcich a zdravotne neškodných obalov.

(2) Olejninu možno baliť aj v ochrannej atmosfére inertných plynov alebo vákuovo.

(3) Olejninu možno skladovať len v suchých skladoch so zabezpečeným vetraním, bez priameho slnečného žiarenia.

(4) Pri manipulácii s olejninami môže byť ich teplota najviac 30 °C.

Šiesty diel

Suché škrupinové plody

§ 23

Všeobecné ustanovenia

(1) Tento diel upravuje požiadavky na kvalitu suchých škrupinových plodov a ich jadier určených priamo alebo po úprave na ľudskú spotrebu, a výrobkov z nich okrem jedlých rastlinných tukov a olejov.

(2) Suché škrupinové plody sú na účely tejto hlavy potravinového kódexu suché plody alebo semená niektorých ovocných stromov a rastlín, a to najmä

- a) orecha kráľovského - vlašské orechy,
- b) liesky obyčajnej - lieskovce,
- c) pistácie pravej - pistácie,
- d) podzemnice olejnej - arašidy,
- e) palmy kokosovej - kokosové orechy,
- f) obličkovca západného - kešu orechy,
- g) paraorecha štíhleho - brazílske paraorechy,
- h) mandle obyčajnej sladkej - sladké mandle.

(3) Jadro je vnútorný obsah suchého škrupinového plodu.

(4) Lúpané suché škrupinové plody sú plody zbavené škrupiny a ak je to technicky možné, aj semennej šupky (osemenia - perikarpu).

(5) Pričný priemer suchého škrupinového plodu je rozmer jeho najširšieho miesta meraný kolmo k pozdĺžnej osi.

(6) Scvrknuté jadrá suchých škrupinových plodov sú celkom vysušené jadrá pôvodnej chuti.

(7) Chybné škrupinové plody sú plody s chybnou škrupinou alebo chybným jadrom a prázdne plody.

(8) Chybné jadrá suchých škrupinových plodov sú jadrá s nežiadúcim pachom a s nežiaducou chuťou alebo so zmenenou farbou, jadrá plesnivé, poškodené chorobami alebo škodcami. Chybné jadrá vlašských orechov sú aj jadrá zrohovatené.

(9) Nežiaduci pach a nežiadúca chuť suchých škrupinových plodov je neprirodzený pach a neprirodzená chuť, ktoré obmedzujú ich použiteľnosť; môže byť hnilobná, plesňová, kvasná, kyslá, stuchnutá alebo po zoxidovanom tuku a oleji.

(10) Chybné škrupiny sú škrupiny poškodené škodcami, napadnuté plesňou, škrupiny nelúskaťelných plodov, z ktorých sa nedá oddeliť jadro. Škrupiny čiastočne otvorené sa považujú za neporušené.

(11) Nečistoty suchých škrupinových plodov sú nečistoty

- a) anorganické, najmä hrudky hliny, kamienky a špagáty,
- b) organické, najmä semená divo rastúcich rastlín.

(12) Prímеси suchých škrupinových plodov sú vlastné zvyšky škrupín a iných častí plodov.

(13) Mechanicky poškodené suché škrupinové plody sú mechanicky zdeformované plody s poškodenými jadrami.

(14) Nezrelé škrupinové plody sú plody, ktorých jadrá nie sú v dostatočnom stupni zrelosti.

(15) Prímеси lúpaných suchých škrupinových plodov sú zlomky jadier a čiastočne uschnuté jadrá

§ 24

Požiadavky na kvalitu suchých škrupinových plodov a výrobkov z nich

(1) Nelúpané suché škrupinové plody musia spĺňať pri ich uvádzaní do obehu najmenej požiadavky na kvalitu podľa prílohy č. 5 časti A okrem suchých škrupinových plodov, ktorých požiadavky na kvalitu sú ustanovené v osobitných predpisoch¹⁰⁾; možno ich zaradiť aj do tried kvality, ak

¹⁰⁾ Nariadenie Komisie (ES) č. 175/2001 z 26. januára 2001, ktorým sa ustanovuje obchodná norma pre nelúpané vlašské orechy (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 3/zv. 31) v znení nariadenia Komisie (ES) č. 80/2003 (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 3/zv. 38), nariadenie Komisie (ES) č. 1284/2002 z 15. júla 2002, ktorým sa ustanovuje obchodná norma pre nelúpané lieskové orechy (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 3/zv. 36).

spĺňajú požiadavky podľa prílohy č. 5 časti B a C.

(2) Lúpané suché škrupinové plody musia spĺňať pri ich uvádzaní do obehu minimálne požiadavky na kvalitu podľa prílohy č. 6 časti A; možno ich zaradiť aj do tried kvality, ak spĺňajú požiadavky podľa prílohy č. 6 časti B a C.

(3) Jadrá vlašských orechov možno uvádzať do obehu v týchto trhových druhoch:

- a) polovice jadier,
- b) štvrtiny jadier,
- c) hrubé zlomky jadier.

(4) V nepražených aj v pražených lúpaných suchých škrupinových plodoch nie sú prípustní živí ani mŕtvi škodcovia v ktoromkoľvek štádiu ich vývoja.

§ 25

Označovanie, balenie a skladovanie

(1) Balené suché škrupinové plody musia obsahovať v označení aj informáciu o spôsobe technologickej úpravy, ako je praženie alebo iný spôsob úpravy.

(2) Balené suché škrupinové plody, ktoré sú triedené podľa veľkosti musia mať v označení uvedenú aj informáciu o ich veľkosti.

(3) V názve lúpaných suchých škrupinových plodov musí byť uvedené, že ide o lúpané suché škrupinové plody (napr. lúpané arašidy) alebo o jadrá suchých škrupinových plodov.

(4) Dátum minimálnej trvanlivosti suchých škrupinových plodov a výrobkov z nich určuje výrobca podľa podmienok výroby, skladovania a prepravy a podľa spôsobu ich úpravy a balenia tak, aby sa zaručilo, že do uvedeného dátumu si tieto zachovávajú svoju kvalitu.

(5) Suché škrupinové plody možno skladovať len v suchých a dobre vetraných priestoroch, ktoré sú chránené pred priamym slnečným žiarením.

(6) Suché škrupinové plody sa musia skladovať oddelene podľa druhov, účelu ich použitia, kvality a ročníka ich zberu, a to tak, aby sa zachovala ich zdravotná neškodnosť, kvalita a biologická hodnota po celý čas skladovania.

Siedmy diel

Záverečné ustanovenia

§ 26

Potraviny, ktoré nespĺňajú požiadavky tohto výnosu možno vyrábať a označovať podľa doterajších predpisov do 31. decembra 2007 a uvádzať do obehu do dátumu ich trvanlivosti.

§ 27

Zrušujú sa:

1. výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 7. júna 2000 č. 1541/2/2000 – 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca čerstvé ovocie a čerstvú zeleninu (oznámenie č. 271/2000 Z.z.),
2. výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 7. júna 2000 č. 1541/3/2000 – 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca jedlé huby a výrobky z nich (oznámenie č. 272/2000 Z.z.),

**Minister zdravotníctva
Slovenskej republiky**

Ivan Valentovič, v. r.

3. výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 10. augusta 2000 č. 2313/2/2000 – 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca olejniny a orechy (oznámenie č. 355/2000 Z.z.) v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 9. júna 2003 č. 1813/2/2003-100,
4. výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 3. mája 2001 č. 787/1/2001 – 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca spracované ovocie a zeleninu (oznámenie č. 194/2001 Z.z.).

§ 28

Tento výnos bol prijatý v súlade s príslušným právnym aktom Európskych spoločenstiev¹¹⁾ pod číslom notifikácie 2005/0298/SK.

§ 29

Tento výnos nadobúda účinnosť 1. januára 2007.

¹¹⁾ Smernica Európskeho parlamentu a Rady 98/34/ES o postupe pri poskytovaní informácií v oblasti technických noriem a predpisov v platnom znení (Mimoriadne vydanie Ú.v. EÚ 3/zv. 20).

**Minister pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Miroslav Jureňa, v. r.

Požiadavky na kvalitu čerstvého ovocia a čerstvej zeleniny,
pre ktoré neexistuje obchodná norma Spoločenstva

A. Minimálne požiadavky na kvalitu čerstvého ovocia a zeleniny

Vo všetkých triedach kvality a pri zohľadnení povolených odchýliek musia byť plody

1. celé,
2. zdravé; plody napadnuté hnilobou alebo poškodené tak, že sú nevhodné na spotrebu, sú vylúčené,
3. čisté, bez akýchkoľvek viditeľných cudzích látok,
4. bez škodcov,
5. bez poškodenia spôsobeného škodcami,
6. bez nadmernej povrchovej vlhkosti,
7. bez akéhokoľvek cudzieho pachu alebo chuti.

B. Požiadavky na zaradenie čerstvého ovocia a zeleniny do tried kvality

„Extra“ trieda

Plody v tejto triede musia mať výbornú kvalitu. Musia byť charakteristické pre odrodu alebo obchodný typ.

Nesmú mať chyby okrem veľmi malých povrchových chýb, ak tieto neovplyvňujú celkový vzhľad plodu, jeho kvalitu, trvanlivosť a obchodnú úpravu v obale.

I. trieda

Plody v tejto triede musia mať dobrú kvalitu. Musia byť charakteristické pre odrodu alebo obchodný typ. Sú však povolené malé chyby, ak tieto neovplyvňujú celkový vzhľad plodu, jeho kvalitu, trvanlivosť a obchodnú úpravu v obale.

II. trieda

Do tejto triedy patria plody, ktoré nespĺňajú požiadavky na zaradenie do vyšších tried, ale spĺňajú minimálne požiadavky podľa písmena A.

Môžu mať chyby, ak si zachovávajú svoje základné charakteristiky, pokiaľ ide o kvalitu, trvanlivosť a obchodnú úpravu.

Odchýlky od kvality

Ak ide o plody, ktoré nespĺňajú požiadavky uvedenej triedy, sú v každom obale povolené tieto odchýlky od kvality:

„Extra“ trieda

5 % z počtu plodov alebo hmotnosti plodov nespĺňa požiadavky tejto triedy, ale spĺňa požiadavky I. triedy alebo, výnimočne, sú v rámci odchýliek definovaných pre túto triedu.

I. trieda

10 % z počtu plodov alebo hmotnosti plodov nespĺňa požiadavky tejto triedy, ale spĺňajú požiadavky II. triedy alebo, výnimočne, sú v rámci odchýliek definovaných pre túto triedu.

II. trieda

10 % z počtu plodov alebo hmotnosti plodov nespĺňa požiadavky tejto triedy ani minimálne požiadavky, okrem plodov napadnutých hnilobou alebo akýmkoľvek iným spôsobom poškodených tak, že sú nevhodné na spotrebu.

Jednotnosť

Plody musia byť toho istého pôvodu, odrody alebo obchodnej triedy a kvality.

Zoznam jedlých húb, ktoré možno uvádzať do obehu

A. Voľne rastúce jedlé huby

1. Bedľa červenejúca - *Macrolepiota rachodes* (len mladé plodnice)
2. Bedľa vysoká - *Macrolepiota procera* (len mladé plodnice)
3. Čírovica májová - *Calocybe gambosa*
4. Čírovka sivá - *Tricholoma portentosum*
5. Hliva buková - *Pleurotus pulmonarius*
6. Hliva ustricovitá - *Pleurotus ostreatus*
7. Hríb dubový - *Boletus reticulatus*
8. Hríb siný - *Boletus luridus*
9. Hríb smrekový - *Boletus edulis*
10. Hríb sosnový - *Boletus pinophilus*
11. Hríb zrnitohlúbikový - *Boletus erythropus*
12. Hríbovec dutohlúbikový - *Boletinus cavipes*
13. Jelenka poprehýbaná - *Hydnum repandum* (mladé plodnice,
len na priemyselné spracovanie)
14. Kozák brezový - *Leccinum scabrum*
15. Kozák hrabový - *Leccinum carpini*
16. Kozák osikový - *Leccinum rufum* (*Leccinum aurantiacum*)
17. Kozák žltoranžový - *Leccinum versipelle*
18. Krásnopórovec ovčí - *Albatrellus ovinus* (mladé plodnice,
len na priemyselné spracovanie)
19. Krásnopórovec zrastený - *Albatrellus confluens* (mladé plodnice,
len na priemyselné spracovanie)
20. Kuriatko bledé - *Cantharellus pallens*
21. Kuriatko jedlé - *Cantharellus cibarius*
22. Lievik trúbkovitý - *Craterellus cornucopiodes*
23. Masliak kravský - *Suillus bovinus*
24. Masliak lepkavý - *Suillus laricinus* (*Suillus aeruginascens*)
25. Masliak obyčajný - *Suillus luteus*
26. Masliak smrekovcový - *Suillus grevillei*
27. Masliak strakatý - *Suillus variegatus*
28. Masliak zrnitý - *Suillus granulatus*
29. Pašupinovka obyčajná - *Rozites caperata*
30. Pečiarka dvojjvýtrusná - *Agaricus bisporus* (len na priemyselné spracovanie)
31. Pečiarka obrovská - *Agaricus augustus* (len na priemyselné spracovanie)
32. Pečiarka obyčajná - *Agaricus bitorquis* (len na priemyselné spracovanie)
33. Pečiarka poľná - *Agaricus campester* (len na priemyselné spracovanie)
34. Pečiarka lesná - *Agaricus silvaticus* (len na priemyselné spracovanie)
35. Pečiarka záhradná - *Agaricus hortensis* (len na priemyselné spracovanie)
36. Podpňovka obyčajná - *Armillaria mellea* - komplex druhov (len klobúky)

37. Pôvabnica dvojfarebná - *Lepista saeva*
38. Pôvabnica fialová - *Lepista nuda*
39. Rýdzik pravý - *Lactarius deliciosus*
40. Rýdzik smrekový - *Lactarius deterrimus*
41. Rýdzik sosnový - *Lactarius pinicola*
42. Sliziak lepkavý - *Chroogomphus rutilus* (*Gomphidius rutilus*)
43. Smrčok jedlý - *Morchella esculenta*
44. Smrčok kužeľovitý - *Morchella conica*
45. Strmulec nakopený - *Lyophyllum decastes*
46. Strmulec sivohnedý - *Lyophyllum fumosum*
47. Strmuľka inoväťová - *Clitocybe nebularis* (*Lepista nebularis*) (len mladé plodnice)
48. Suchohrúb hnedý - *Xerocomus badius*
49. Suchohrúb plstnatý - *Xerocomus subtomentosus*
50. Suchohrúb zamatový - *Boletellus pruinatus* var. *luteocarnosus* (*Xerocomus fragilipes*)
51. Tanečnica poľná - *Marasmius oreades*
52. Trúdnik šupinatý - *Polyporus squamosus* (len mladé plodnice)
53. Vatovec obrovský - *Calvatia gigantea*
(*Langermania gigantea*) (len mladé plodnice)

B. Pestované jedlé huby, najmä

1. šampiňón (pečiarka) dvojbýtrusný (-á) (*Agaricus bisporus*), vrátane hybridov,
2. hliva ustricová (*Pleurotus ostreatus*), vrátane hybridov,
3. húževnatec jedlý (šii-take) (*Lentinus edodes*),
4. pošvovec obyčajný (*Volvariella volvacea*),
5. šupinačka menlivá (*Kuehneromyces mutabilis*),
6. uchovec bazový (Judášovo ucho) (*Hirneola auricula-judae*)

Príloha č. 3
k dvadsiatej prvej hlave tretej časti
potravinového kódexu

Požiadavky na kvalitu sušených jedlých húb jedného druhu

Tabuľka č. 1

Znak	Vlastnosť
Vzhľad	Plátky krájané pozdĺžne v osi hlúbika
Farba	Zodpovedajúca druhu jedlej huby po usušení
Vôňa	Zodpovedajúca druhu jedlej huby po usušení, bez cudzích pachov
Hrúbka plátkov	2 mm až 4 mm, 10 % plátkov môže byť hrubších, najviac 6mm
Úlomky plátkov	najviac 10 % plátkov prepadajúcich sítom o veľkosti ôk 5 x 5 mm
Plátky z klobúkov	najmenej 20 %
Perforované plátky *)	najviac 15 %, pestované šampiňóny najviac 5 %
Nečistoty prírodného pôvodu: ihličie, mach, tráva, listy, kôra, konáriky	najviac 0,2 %
Plátky so stopami po druhotnom napadnutí škodcami	najviac 0,2 %

* za perforované plátky sa považujú plátky, ktoré majú viac ako 3 otvory na cm²

Požiadavky na zmesi sušených jedlých húb

Tabuľka č. 2

Znak	Vlastnosť
Vzhľad	plátky krájané pozdĺžne v osi hlúbika
Farba	Zodpovedajúca druhu jedlej huby po usušení
Vôňa	po sušených hubách, bez cudzích pachov
Hrúbka plátkov	2 mm až 4 mm, 10 % plátkov môže byť hrubších, najviac 6mm
Úlomky plátkov	najviac 10 % plátkov prepadajúcich sítom o veľkosti ôk 5x 5 mm
Plátky z klobúkov	najmenej 20 %
Perforované plátky *)	najviac 15 %, pestované pečiariky najviac 5 %
Nečistoty prírodného pôvodu: ihličie, mach, tráva, listy, kôra, konáriky	najviac 0,2 %
Plátky so stopami po druhotnom napadnutí škodcami	najviac 0,2 %

Osobitné požiadavky na kvalitu olejnín určených na priamu ľudskú spotrebu

1. Semeno maku

Semeno maku sa podľa farby člení na semeno

- a) modrej farby rôznych odtieňov vrátane semien zle vyfarbených a nevyzretých,
- b) bielej farby,
- c) zmesi oboch farieb.

Vlastnosti	Požiadavky		Poznámky
	1. trieda kvality	2. trieda kvality	
Farba	modrá alebo biela alebo zmesi oboch farieb	neurčuje sa	Semeno maku modrej farby môže obsahovať najviac 0,2 hmotnostného percenta semien bielej farby
Vlhkosť najviac v hmotnostných percentách	8,0	10,0	
Prímеси a nečistoty spolu najviac v hmotnostných percentách z toho:	5,0	8,0	Prímеси maku sú - zlomky semien a čiastočne alebo úplne rozdrvené semená, - naklíčené semená, - nevyzreté semená. Organické nečistoty sú časti makovic, makoviny, listov
a) nevyzreté semená najviac	3,0	4,0	
b) nečistoty najviac	0,5	1,0	
- anorganické najviac	0,0	0,0	
- semená mrlíka bieleho a láskavca ohnutého** najviac	0,5	1,0	

* zle vyfarbené semená maku sú semená tmavej až čiernej farby, nevyzreté semená maku sú semená hrdzavej farby.

** mrlík biely (*Chenopodium album L.*) a láskavec ohnutý (*Amaranthus retroflexus L.*)

2. Semeno ľanu

Vlastnosti	Požiadavky	Poznámky
Vlhkosť najviac v hmotnostných percentách	9,0	
Nečistoty najviac v hmotnostných percentách - z toho – anorganické nečistoty	2,0 0,2	Organické nečistoty sú - časti stopiek, listov, toboľiek, - prázdne semená, - pripálené až spálené alebo zaparené semená s hnedastým až celkom porušeným jadrom,
Naklíčené a poškodené semená spolu v hmotnostných percentách	2,0	

3. Semeno slnečnice

Vlastnosti	Požiadavky	Poznámky
Vlhkosť najviac v hmotnostných percentách	8,0	
Nečistoty najviac v hmotnostných percentách - z toho anorganické nečistoty	2,0 0,2	Organické nečistoty sú - časti listov, stopiek, úborov, - prázdne polovice šupiek slnečnice bez jadra, - prevyšujúce množstvo vylúpaných slnečnicových jadier, - prázdne semená, - semená pripálené, spálené alebo zaparené so zmenenou farbou šupky a s narušeným jadrom hnedastým, tmavým
Naklíčené a poškodené semená spolu v hmotnostných percentách	3,0	

4. Semeno tekvice

Semeno tekvice podľa odrody môže byť so šupkou alebo bez šupky.

Vlastnosti	Požiadavky	Poznámky
Vlhkosť najviac v hmotnostných percentách	10,0	
Nečistoty najviac v hmotnostných percentách - z toho anorganické nečistoty	1,0 0,2	

5. Semeno sezamu

Vlastnosti	Požiadavky	Poznámky
Vlhkosť najviac v hmotnostných percentách	10,0	
Nečistoty najviac v hmotnostných percentách z toho anorganické nečistoty	4,0 0,2	
Naklíčené a poškodené semená spolu v hmotnostných percentách	1,0	

Požiadavky na kvalitu suchých škrupinových plodov nelúpaných

A. Minimálne požiadavky na kvalitu nelúpaných suchých škrupinových plodov

Vo všetkých triedach kvality a pri zohľadnení povolených odchýliek musia mať nelúpané suché škrupinové plody

a) charakteristické znaky škrupiny,

1. dobre formované; škrupina nie je viditeľne deformovaná,
2. celé; malé poškodenie povrchu sa nepovažuje za chybu,
3. zdravé; bez chýb, ktoré ovplyvňujú prirodzenú trvanlivosť plodu,
4. bez poškodenia spôsobeného škodcami,
5. čisté; bez akýchkoľvek viditeľných cudzích látok,
6. suché; bez nadmernej povrchovej vlhkosti,
7. bez príľnutého oplodia (celkove najviac na 5 % - tách povrchu jednotlivéj škrupiny môže byť príľnuté oplodie),

b) charakteristické znaky jadra

1. celé; malé poškodenie povrchu sa nepovažuje za chybu,
2. zdravé; plody, ktoré sú natoľko napadnuté hnilobou alebo poškodené tak, že sú nevhodné na spotrebu, sú neprípustné,
3. dostatočne vyvinuté; scvrknutý alebo zvrátený plod nie je prípustný,
4. čisté; bez akýchkoľvek viditeľných cudzích látok,
5. bez živého alebo mŕtveho hmyzu v akomkoľvek štádiu jeho vývoja,
6. bez poškodenia spôsobeného škodcami,
7. bez vlákien plesne viditeľných voľným okom,
8. bez zatuchnutosti,
9. bez nadmernej povrchovej vlhkosti,
10. bez cudzieho pachu alebo chuti,
11. bez škvŕn (vrátane prítomnosti čiernej farby) alebo poškodenia, ktoré ich robí nevhodnými na spotrebu.

Nelúpané suché škrupinové plody sa musia zberať v plnej zrelosti, nesmú byť prázdne a musia byť v takom stave, ktorý umožňuje znášať prepravu a manipuláciu bez nepriaznivého ovplyvnenia kvality a prísť na miesto určenia v uspokojivom stave.

B. Zaradenie do tried kvality

Nelúpané suché škrupinové plody možno zaradiť do tried kvality a triediť podľa veľkosti, ktorá sa určuje niektorým rozmerom plodu (najmä priemerom – priečnym alebo podlhovastým) alebo počtom plodov v určitej hmotnosti, alebo uvedením najmenšieho rozmeru plodov, za ktorým sa uvedú slová „a viac“.

Extra trieda

Nelúpané suché škrupinové plody v tejto triede musia mať výbornú kvalitu. Musia byť charakteristické pre odrodu alebo obchodný druh. Musia byť prakticky bez chýb okrem veľmi malých povrchových poškodení, ak tieto neovplyvňujú celkový vzhľad plodov, ich kvalitu, trvanlivosť a obchodnú úpravu v obale.

I. trieda

Nelúpané suché škrupinové plody v tejto triede musia mať dobrú kvalitu. Musia byť charakteristické pre odrodu alebo obchodný druh. Malé chyby sú povolené, ak neovplyvnia celkový vzhľad plodov, ich kvalitu, trvanlivosť a obchodnú úpravu.

II. trieda

Do tejto triedy patria suché škrupinové plody, ktoré nespĺňajú požiadavky na zaradenie do vyšších tried, ale spĺňajú vyššie uvedené minimálne požiadavky kvality. Chyby sú povolené, ak si suché škrupinové plody zachovávajú základné charakteristiky kvality, trvanlivosti a obchodnej úpravy.

C. Osobitné požiadavky na kvalitu nelúpaných suchých škrupinových plodov

Odchýlky od kvality

V každom balení sú povolené odchýlky od kvality pre plody nespĺňajúce požiadavky uvedenej triedy.

1. Sladké mandle nelúpané (v škrupine)

Mandle v škrupine musia byť zdravé, zbavené oplodia, vyrovnanej veľkosti a odrody. Jadrá musia byť vyvinuté, úplne vyplňajúce škrupinu, tuhé a na lome biele.

Chyby (poškodenia)	Povolené odchýlky		
	Extra	I. trieda	II. trieda
	v percentách z počtu plodov		
a) Vonkajšie chyby škrupiny spolu (nesplňajúce minimálne požiadavky na škrupinu), z toho najviac	5	10	15
- plody so zvyškami oplodia a/alebo škvŕnami, farebnými zmenami, poškodené škodcami alebo hnilobou	1	3	5
b) Chyby vnútorného obsahu (nesplňajúce minimálne požiadavky pre jadrá), z toho najviac:	8	10	15
- horké mandle	1	3	4
- scvrknuté alebo zvrátené jadrá, nedostatočne vyvinuté jadrá a prázdne plody	3	5	10
- jadrá so živickou alebo hnedými škvŕnami	3	7	10
- jadrá zatuchnuté, zhnité, plesnivé alebo poškodené škodcami, ^a z toho plesnivé najviac	2 0,5	5 1	7 2
c) Iné chyby:	v hmotnostných percentách		
- prímеси najviac (prázdne škrupiny, kúsky škrupín alebo oplodia)	1	2	3
- cudzie prímеси	0,25	0,25	0,25

2. Pistácie (v škrupine)

1. Škrupiny pistácií musia byť čiastočne pootvorené v stredovej časti; môže to byť spôsobené prirodzeným alebo mechanickým spôsobom.
2. Odrodové typy pistácií sú podlhovasté alebo guľaté.
3. Veľkosť možno určiť podľa počtu plodov v 100 g:

Počet pistácií v 100 g	
menej ako	71
	71 až 85
	85 až 99
	99 až 113
viac ako	113

Chyby (poškodenia)	Povolené odchýlky		
	Extra	I. trieda	II. trieda
a) Vonkajšie chyby škrupiny spolu (nesplňajúce minimálne požiadavky na škrupinu), z toho najviac - tmavé, škvrnité škrupiny - rozbité alebo pozdĺžne rozpuknuté škrupiny - prilnuté oplodie a škvrny - plody s nerozpuknutou škrupinou, ale s vyvinutým jadrom	v percentách z počtu plodov		
	5	10	15
	2	3	4
	3	6	10
	1	4	5
	2	3	5
b) Chyby vnútorného obsahu (nesplňajúce minimálne požiadavky pre jadrá), z toho najviac: - nedostatočne vyvinuté jadrá, sevrknuté a škvrnité jadrá - potuchnuté, zhnité, s cudzou chuťou a vôňou, poškodené hmyzom - plesnivé - prázdne plody	3	6	12
	3	6	10
	1	2	3
	0,5	0,5	1
	1	3	5
(c) Iné chyby :	v hmotnostných percentách		
	1,5	3	6
	0,2	0,2	0,2

3. Pražené arašidy

1. Pražené arašidy musia mať charakteristický tvar, musia byť dobre upražené, suché, bez nežiadúceho pachu a nežiaducej chuti. Nesmú byť mokré, stuchnuté, plesnivé a napadnuté škodcami. Prítomnosť jednojadrových plodov nie je chybou.
2. Pražené arašidy 1. triedy kvality musia mať plody zdravé, vyrovnané z hľadiska tvaru a odrody; musia byť rovnomerne upražené. Prípustných je najviac päť hmotnostných percent arašidov inej botanickej odrody. Pražené arašidy 2. triedy kvality môžu mať menšiu tvarovú vyrovnanosť, môžu byť nerovnomerne upražené a odrodovo nejednotné.
3. Pražené arašidy 1. triedy kvality musia mať svetlohnedú farbu šupiek, jadrá musia byť krémovo hnedé; v 2. triede kvality je prípustná farebná nevyrovnanosť.
4. Vôňa pražených arašidov v oboch triedach kvality musí byť príjemná, typická pre pražené arašidy, bez nežiaduceho pachu.
5. Chuť jadier pražených arašidov 1. triedy kvality musí byť oriešková, sladkastá, bez nahorklej chuti; v 2. triede kvality je prípustná chuť silnejšie upražených jadier a ich mierna nahorklosť.
6. Prímеси pražených arašidov sú šupka (perikarp), zvyšky stebiel, voľné spálené jadrá a mechanicky poškodené plody.
7. Vlhkosť jadra v oboch triedach kvality môže byť najviac 4 hmotnostné percentá. Nepražené arašidy môžu obsahovať najviac 10 hmotnostných percent vlhkosti a najviac 0,5 hmotnostného percenta cudzích prímесí.

Chyby (poškodenia)	Povolené odchýlky	
	1. tr.	2. tr.
	v hmotnostných percentách	
Podiel perikarpu z celkovej hmotnosti orechov najviac	30	40
Podiel zdravých jadier z celkovej hmotnosti orechov najmenej	70	60
Chybné plody najviac	6	15
Chybné jadrá najviac	4	8
Prímеси najviac	5	10
z toho šupiek a stoniek	1	3
Nečistoty najviac	0,5	1,0

Požiadavky na kvalitu lúpaných suchých škrupinových plodov

A. Minimálne požiadavky na kvalitu lúpaných suchých škrupinových plodov

- a) Vo všetkých triedach kvality a pri zohľadnení povolených odchýliek musia byť jadrá orechov
1. dostatočne suché, aby sa zachovala ich kvalita;
 2. zdravé; jadrá, ktoré sú natoľko napadnuté hnilobou alebo poškodené tak, že sú nevhodné na spotrebu, sú neprípustné
 3. pevné;
 4. dostatočne vyvinuté; vysušené alebo scvrknuté jadrá sa vylučujú;
 5. neporušené, ak ide o celé jadrá orechov; mierne povrchové poškodenie alebo veľmi drobné ryhy sa za chybu nepovažujú;
 6. čisté, bez viditeľných cudzích častíc a zvyškov škrupiny;
 7. bez hmyzu alebo roztočov v akomkoľvek štádiu ich vývoja;
 8. bez poškodenia spôsobeného škodcami;
 9. bez zatuchnutosti;
 10. bez plesne;
 11. bez mimoriadnej vonkajšej vlhkosti;
 12. bez cudzej vône alebo chuti.

Lúpané suché škrupinové plody musia byť v takom stave, ktorý umožňuje znášať prepravu a manipuláciu bez nepriaznivého ovplyvnenia kvality a prísť na miesto určenia v uspokojivom stave.

b) Obsah vlhkosti lúpaných orechov nepražené	v hmotnostných percentách najviac
jadrá vlašských orechov	5,0
jadrá lieskocov	6,0
jadrá mandlí	6,5
jadrá pistácií	6,5
jadrá kešu orechov	7,0
brazílske paraorechy	6,5
<hr/>	
pražené	
jadrá arašídov	5,0
jadrá kešu orechov	3,0
jadrá pistácií	4,0

B. Požiadavky na zaradenie lúpaných suchých škrupinových plodov do tried kvality

Lúpané suché škrupinové plody možno zaradiť do tried kvality a triediť podľa veľkosti, ktorá sa určuje niektorým rozmerom orecha (napr. priemerom – pričným alebo podlhovastým), alebo počtom orechov v určitej hmotnosti.

Jadrá suchých škrupinových plodov možno zaradiť do troch tried kvality:

„Extra“ trieda

Jadrá v tejto triede musia byť mimoriadnej kvality. Musia byť charakteristické pre odrodu alebo trhový druh.

V podstate musia byť bez poškodení okrem malých povrchových poškodení, ktoré nemajú vplyv na celkový vzhľad jadier, ich kvalitu, trvanlivosť a obchodnú úpravu v obale.

I. trieda

Jadrá suchých škrupinových plodov v tejto triede musia byť dobrej kvality. Musia byť charakteristické pre odrodu alebo trhový druh.

Môžu mať malé poškodenia tvaru a farby, ak tieto nemajú vplyv na celkový vzhľad jadier, ich kvalitu, trvanlivosť a obchodnú úpravu v obale.

II. trieda

Táto trieda obsahuje jadrá, ktoré nespĺňajú požiadavky na začlenenie do vyšších tried, ale spĺňajú minimálne požiadavky ustanovené v časti A.

Poškodenia sú povolené, ak si jadrá zachovávajú základné charakteristiky čo sa týka celkového vzhľadu, kvality a obchodnej úpravy v obale.

C. Osobitné požiadavky na kvalitu lúpaných suchých škrupinových plodov

Jadrá vlašských orechov

Farba semennej šupky jadra vlašského orecha môže byť svetlozlatá, svetlohnedá až tmavohnedá, nie však čierna, farba jadra na lome biela až so slabou žltým odtieňom.

Chyby (poškodenia)	Povolené odchýlky (v hmotnostných percentách)		
	Extra	I. trieda	II. trieda
1) Jadrá nespĺňajúce minimálne požiadavky, z toho najviac:	4	6	8
- nahnitých jadier	0.5	1	2
- plesnivých jadier	0.5	1	2
- častí škrupiny alebo cudzích častíc	0.1	0.1	0.1
2) Jadrá tmavšej farby,	8	9	10
3) Zbrúsenie (iba polovičky)	10*	10**	-

* - zbrúsenie najviac na 10 - tich percentách povrchu

** - zbrúsenie najviac na 20 - tich percentách povrchu

Jadrá lieskovcov

1. Jadrá lieskovcov musia byť vyvinuté, charakteristického guľatého až pretiahleho tvaru, vyrovnanej veľkosti a celistvé.
2. Farba semennej šupky jadier lieskovcov musí byť hnedá, jadrá na lome biele až s nažltlým odtieňom.

Chyby (poškodenia)	Povolené odchýlky (v hmotnostných percentách)		
	EXTRA	I. trieda	II. trieda
Odchýlky spolu z toho najviac jadrá	5	12	16
- zatuchnuté, nahnité, plesnivé, s cudzou vôňou alebo chuťou, poškodené hmyzom alebo hlodavcami	1	2	3
- nie celkom vyvinuté, vrátane zoschnutých a vysušených, škvrnitých a zožltnutých jadier	2	4	8
- mechanicky poškodené a kusy	2	8	10
- zdvojené lieskovce (nezahrnuté do celkovej odchýlky)	2	5	8
- nevytlúpané (v škrupine), časti škrupiny alebo obalu, prach a cudzie častice	0,25	0,25	0,25

Pistácie lúpané

Farebné zatriedenie

(i) **Zelená**

Vnútorý pozdĺžny rez musí byť zelenej alebo tmavozelenej farby. Najviac 25 percent z počtu jadier môže mať rezy bledozelenej, resp. žltej farby.

(ii) **Ružová (druh červenej)**

Jadrá sú zvonku ružovej farby a vnútorý pozdĺžny rez musí byť bledozelenej farby. Najviac 30 percent z počtu jadier môže mať rezy žltej farby.

(iii) **Žltá**

Vnútorý pozdĺžny rez jadra musí vykazovať hlavne žltú farbu. Najviac 25 percent podľa počtu jadier môže mať rezy zelenej, resp. bledozelenej farby.

(iv) **Zmiešaná farba**

Do tejto kategórie patria dávky, v ktorých sú prekročené vyššie uvedené farebné odchýlky, ktoré inak podliehajú všetkým kvalitatívnym požiadavkám časti II B.

Chyby (poškodenia)	Povolené odchýlky (v hmotnostných percentách)			
	Olúpané	Dekortikované		
		„Extra“	„Extra“	I. trieda
Odchýlky spolu, z toho najviac jadrá	8	8	10	15
- nedostatočne vyvinuté	-	1,5	1,5	2,0
- scvrknuté	6 ^b	4	4	5
- polámané ^a	5	1	2	4
- poškodené hmyzom	1	1	1,25	1,85
- s viditeľnou plesňou	0,5	0,5	0,5	1,0
- cudzie prímеси	-	0,1	0,1	0,2
Polené jadrá	20 ^c	1	2	3

^a olúpané polovičky pistáciových orechov sa nepovažujú za polámané.

^b v rámci tejto odchýlky najviac 3 percentá tmavých scvrknutých jadier.

^c nie je zahrnutá v celkovej odchýlke.

Kešu orechy

- Jadrá kešu orechov musia byť krehké, rožkovitého alebo obličkovitého tvaru, plne vyvinuté, celistvé.
- Farba jadier kešu orechov musí byť
 - v extra triede - biela, svetlo krémová až šedobiela, na lome s nazhltým odtieňom,
 - v I. triede – svetlohnedá, krémová, svetlosivá, žltá
 - v II. triede – svetlohnedá až hnedá, jantárová, jadrá môžu mať farebné alebo čierne bodky alebo fľáčiky
- Vôňa a chuť jadier kešu orechov musí byť sladkastá až slabo nahorklá.

Chyby (poškodenia)	Povolené odchýlky (v hmotnostných percentách)		
	Extra	I. trieda	II. trieda
Odchýlky spolu	8	11	14
z toho najviac jadrá			
- povrchovo poškodené	1	2	5
- scvrknuté alebo zvrátené (deformované) jadrá	1	2	5
- farby zodpovedajúcej nižšej triede	5	7,5	-*
- s hnedými alebo čiernymi bodkami alebo fľáčikmi	0,5	0,5	-*
- so zvyškami osemenia	1	1	5
- poškodené hmyzom	0,5	0,5	1
- zatuchnuté, nahnité, plesnivé	0,5	0,5	1
Cudzie prímеси	0,05	0,05	0,05

* - nestanovuje sa