

# ZBIERKA ZÁKONOV SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2014

Vyhlásené: 29.05.2014

Časová verzia predpisu účinná od: 01.06.2014

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

132

## VYHLÁŠKA

**Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky**

z 15. mája 2014

**o spracovanom ovocí a zelenine, jedlých hubách, olejninách, suchých škrupinových plodoch, zemiakoch a výrobkoch z nich**

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 a § 30 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov ustanovuje:

### § 1

#### Predmet úpravy

(1) Táto vyhláška upravuje požiadavky na výrobky z ovocia a zeleniny a na jedlé huby, olejninu a suché škrupinové plody, zemiaky a výrobky z nich určené na ľudskú spotrebu, na manipuláciu s nimi a ich uvádzanie na trh.

(2) Táto vyhláška sa nevzťahuje na ovocný džem, rôsol, marmeládu a sladené gaštanové pyrė,<sup>1)</sup> sirupy, studené omáčky vrátane kečupov a na výrobky pre dojčatá a malé deti.

### § 2

#### Vymedzenie pojmov

Na účely tejto vyhlášky sa rozumie

- výrobkom z ovocia a výrobkom zo zeleniny lekvár, rozvárka, nátierka a výrobok obdobného charakteru, kompót, ovocný pretlak, dreň a pyrė, sušené ovocie a sušená zelenina, kandizované ovocie a kandizovaná zelenina, ovocie v alkohole, upravené chladené ovocie a upravená chladená zelenina, mrazené ovocie a mrazená zelenina, nakladaná zelenina vrátane kvasenej kapusty, marinovaná zelenina, sterilizované výrobky zo zeleniny, zeleninový pretlak, zelenina v soli, chemicky konzervovaná zelenina a iné výrobky z ovocia a zeleniny,
- konzervovaním ovocia, zeleniny a výrobkov z ovocia a zeleniny technologický proces, ktorým sa zabezpečuje ochrana výrobku pred skazením, predlžuje sa jeho trvanlivosť, dosahuje sa jeho požadovaná kvalita a zabezpečuje sa jeho zdravotná bezpečnosť inaktiváciou mikroorganizmov a zastavením alebo spomalením aktivity enzýmov v ňom,
- lekvárom výrobok z ovocia polotuhej alebo tuhej konzistencie vyrobený odparovaním vody, do ktorého možno pridať cukor a prídavné látky; časť cukru možno nahradiť škrobovým sirupom,
- nátierkou výrobok z ovocia alebo výrobok zo zeleniny polotuhej alebo tuhej homogénnej rôsolovitej konzistencie, do ktorého môže byť pridaný cukor, iné sladidlo, iné prísady alebo prídavné látky,
- kompótom upravené plody ovocia alebo zeleniny zaliate ovocnou šťavou alebo nálevom alebo bez nálevu vo vlastnej šťave a konzervované termosterilizáciou v uzavretom obale,

- f) ovocným pretlakom výrobok riedkej až kašovitej konzistencie vyrobený zo surového alebo tepelne spracovaného ovocia prepasírovaním alebo obdobným procesom, nesladený alebo sladený cukrom alebo sladidlom, konzervovaný najmä zahustením, termosterilizáciou, zmrazením, konzervačnou látkou alebo kombináciou týchto spôsobov konzervácie,
- g) sušeným ovocím a sušenou zeleninou výrobky konzervované sušením bez pridaného cukru alebo sladidla,
- h) kandizovaným ovocím a kandizovanou zeleninou výrobky konzervované zvýšením koncentrácie cukru v dužine ovocia alebo zeleniny; kandizované ovocie a zeleninu možno označovať ako presladené ovocie a presladená zelenina,
- i) nakladanou zeleninou zelenina vyrobená procesom mliečneho kvasenia,
- j) sterilizovaným zeleninovým výrobkom výrobok zo surovej, marinovanej, nakladanej alebo inak upravenej zeleniny alebo zo zmesi zelenín zaliatej rôznymi druhmi nálevov a konzervované termosterilizáciou,
- k) zeleninovým pretlakom výrobok riedkej až kašovitej konzistencie vyrobený zo surovej zeleniny alebo tepelne spracovanej zeleniny prepasírovaním alebo obdobným procesom, ktorý môže byť osolený alebo osladený cukrom alebo sladidlom, konzervovaný najmä termosterilizáciou, zmrazením, konzervačnou látkou alebo kombináciou týchto spôsobov konzervácie,
- l) zeleninou v soli zelenina konzervovaná jedlou soľou,
- m) jedlou hubou plodnica niektorých vreckatých húb a bazídiových húb, ktoré rastú voľne v prírode alebo sa pestujú a ktoré sú po ďalšej úprave a spracovaní vhodné na ľudskú spotrebu,
- n) čerstvou voľne rastúcou jedlou hubou jedlá huba získaná zberom v prostredí jej prirodzeného výskytu, ktorá sa uvádza na trh v čerstvom stave a nie je inak upravovaná,
- o) čerstvou pestovanou jedlou hubou jedlá huba pestovaná v umelo vytvorených podmienkach, ktorá sa uvádza na trh v čerstvom stave a nie je inak upravovaná,
- p) sušenými hubami výrobok získaný sušením celých čerstvých jedlých húb alebo pokrájaných čerstvých jedlých húb,
- q) konzervovanými hubami výrobok z čerstvých jedlých húb upravených najmä termosterilizáciou alebo mrazením,
- r) iným výrobkom z húb hubový extrakt, hubový koncentrát a sušený hubový koncentrát,
- s) zemiakom hľuza rastliny Ľuľok zemiakový (*Solanum tuberosum* L.) a jej hybridov určená po úprave na ľudskú spotrebu alebo na výrobu výrobkov z nej,
- t) zemiakmi konzumnými novými zemiaky zberané pred dosiahnutím úplnej zrelosti, s ľahko sa olupujúcou nescelenou šupkou, uvádzané na trh bezprostredne po zbere, nevhodné na dlhodobé skladovanie a určené po úprave na ľudskú spotrebu alebo na výrobu výrobkov z nich; zemiaky konzumné nové možno označovať ako zemiaky konzumné skoré,
- u) zemiakmi konzumnými neskorými zemiaky zberané po dosiahnutí ich úplnej zrelosti, s pevnou scelenou uzatvorenou šupkou, vhodné na dlhodobé skladovanie a určené po úprave na ľudskú spotrebu alebo na výrobu výrobkov z nich,
- v) cudzími prísadami a nečistotami zemiakov najmä zemina prilnutá na hľuzách, voľná zemina, kamene, vňať a klíčky,
- w) varným typom súbor konzistenčných vlastností odrody zemiaka určujúci vhodnosť jeho použitia,
- x) olejninou semeno olejnatých rastlín určené na priamu ľudskú spotrebu alebo na spracovanie v potravinárskom priemysle,
- y) prirodzenou vôňou olejnin vôňa zdravých vyzretých olejnin po zbere a po ich pozberovej úprave pri dodržaní technológie zberu a spracovania,
- z) nežiaducim pachom olejnin neprirodzený pach olejnin, ktorý obmedzuje ich použiteľnosť, najmä hnilobný, plesňový, kvasný, stuchnutý pach, pach po zoxidovanom tuku a oleji, kyslý pach, zápach a neprirodzená vôňa olejnin,

- aa) suchými škrupinovými plodmi suché plody alebo semená ovocných rastlín, a to vlašské orechy, ktoré sú plodmi orecha kráľovského, lieskovce, ktoré sú plodmi liesky obyčajnej, pistácie, ktoré sú plodmi pistácie pravej, arašidy, ktoré sú plodmi podzemnice olejnej, kokosové orechy, ktoré sú plodmi palmy kokosovej, kešu orechy, ktoré sú plodmi obličkovca západného, brazílske paraorechy, ktoré sú plodmi paraorecha štíhleho, sladké mandle, ktoré sú plodmi mandle obyčajnej sladkej, píniové orechy, ktoré sú plodmi borovice píniovej, pekanové orechy a makadámové orechy,
- ab) lúpanými suchými škrupinovými plodmi suché škrupinové plody zbavené škrupiny (dekortikované), a ak je to technicky možné, aj semennej šupky (olúpané),
- ac) priemerom suchého škrupinového plodu je rozmer jeho najširšieho miesta meraný kolmo k pozdĺžnej osi (pričný priemer) alebo pozdĺž osi (pozdĺžny priemer),
- ad) scvrknutými jadrami suchých škrupinových plodov sú celkom vysušené jadrá suchých škrupinových plodov pôvodnej chuti,
- ae) chybnými jadrami suchých škrupinových plodov sú jadrá suchých škrupinových plodov s nežiaducim pachom a nežiaducou chuťou alebo so zmenenou farbou, plesnivé jadrá a jadrá poškodené chorobami alebo škodcami; chybnými jadrami vlašských orechov sú aj zrohovatené jadrá,
- af) nežiaducim pachom a nežiaducou chuťou suchých škrupinových plodov je ich neprirodzený pach a neprirodzená chuť, ktoré obmedzujú ich použiteľnosť, najmä hnilobná, plesňová, kvasná, kyslá, stuchnutá chuť alebo chuť po zoxidovanom tuku a oleji,
- ag) nečistotami suchých škrupinových plodov nečistoty anorganické, najmä hrudky hlíny, kamienky a špagáty, a organické, najmä semená divorastúcich rastlín.

### **Výrobky z ovocia a zeleniny**

#### **§ 3**

#### **Spoločné požiadavky na výrobky z ovocia a zeleniny**

- (1) Čerstvé ovocie a čerstvá zelenina použitá na výrobu výrobkov z ovocia a zeleniny musí byť zdravá, technologicky dostatočne zrelá, bez viditeľnej hniloby alebo plesní, očistená, zbavená častí mechanicky poškodených alebo napadnutých škodcami.
- (2) Podiel sušiny v sušenom ovocí musí byť najmenej 70 percent hmotnosti (ďalej len „% hmot.“); ak ide o sušené slivky, najmenej 67 % hmot. Podiel sušiny v rehydratovanom ovocí musí byť najmenej 63 % hmot. Údaj o rehydratácii sa musí uvádzať na obale výrobku z rehydratovaného ovocia.
- (3) Podiel sušiny v kandizovanom ovocí a kandizovanej zelenine musí byť najmenej 70 % hmot.; ak je refraktometricky určený obsah sušiny nižší ako 70 % hmot., výrobok sa musí konzervovať aj iným konzervačným procesom.
- (4) Sušené ovocie a sušená zelenina určené na priamu ľudskú spotrebu musia byť bez škodcov v ktoromkoľvek vývojovom štádiu.
- (5) Upravené chladené ovocie a upravená chladená zelenina sa musia vyrábať z čerstvého ovocia alebo zeleniny, ktoré sú celé alebo mechanicky upravené, balené do obalu a konzervované chladením alebo chladením v kombinácii s úpravou inertnými plynmi.
- (6) Výrobok z ovocia alebo výrobok zo zeleniny polotuhej alebo tuhej homogénnej rôsolovitej konzistencie, do ktorého môže byť pridaný cukor, iné sladidlo alebo iné prísady a prídavné látky sa označuje názvom „nátierka“.
- (7) V názve výrobku z ovocia a výrobku zo zeleniny sa musí uviesť spôsob jeho konzervovania; ak ide o termosterilizovaný výrobok možno ho označiť slovom „sterilizovaný“.

(8) Výrobok z ovocia v náleve a výrobok zo zeleniny v náleve musí mať v názve alebo v blízkosti názvu uvedený použitý druh nálevu.

#### § 4

##### Požiadavky na výrobky z ovocia a ich označovanie

(1) Množstvo ovocia použité na výrobu 100 g lekváru musí výrobca uviesť na obale slovami „pripravené/vyrobené z ... g ovocia na 100 g“.

(2) Mrazený ovocný pretlak môže obsahovať najviac 0,1 % hmot. piesku; mrazený jahodový pretlak môže obsahovať najviac 0,3 % hmot. piesku.

(3) Kompót môže mať prirodzene zrôsolovatený nálev a môže obsahovať

- a) stopky, ak ide o kompót z celých hrušiek,
- b) najviac 2 % hmot. zvyškov listov, stopiek a strapín z odkvapkaného podielu, ak ide o kompót z drobnoplodého ovocia,
- c) najviac 2 % hmot. korkovitých plodov z odkvapkaného podielu, ak ide o egrešový kompót,
- d) najviac 1 % hmot. zvyškov listov a stopiek z odkvapkaného podielu, ak ide o kompót z lesných plodov,
- e) najviac 20 % hmot. nepravidelných kúskov plodov z odkvapkaného podielu, ak ide o kompót z delených plodov,
- f) najviac 5 % hmot. rozpadnutých plodov z odkvapkaného podielu, ak ide o kompót z delených plodov,
- g) najviac 2% hmot. kôstok z odvapkaného podielu, ak ide o kompót z odkôstkovaných plodov.

(4) Sušené ovocie môže obsahovať najviac 10 % hmot. vlastných prímiesí. Za vlastné prímеси sa považujú plody poškodené, výrazne farebne zmenené, nezrelé alebo nevyvinuté plody.

(5) Sušené ovocie môže obsahovať najviac 0,5 % hmot. cudzích prímiesí. Za cudzie prímеси sa považujú najmä stopky, kôstky, lístky a vetvičky.

(6) Sušené ovocie môže mať na povrchu sušených plodov vykryštalizovaný cukor alebo biely cukrový poprašok, tmavý odtieň v mieste odstránenia kôstky alebo jadra.

(7) Sušené figy môžu obsahovať najviac 9 % hmot. plodov poškodených opeľovacím hmyzom, ktorý spôsobil poškodenie počas rastu a dozrievania plodov.

(8) Sušené plody viniča hroznorodého možno v názve označiť slovom „hrozienka“.

#### § 5

##### Požiadavky na výrobky zo zeleniny a ich označovanie

(1) Sušená zelenina môže obsahovať najviac

- a) 12 % vlhkosti, ak ide o sušenú zeleninovú vňať,
- b) 14 % vlhkosti, ak ide o sušenú cibuľu,
- c) 13 % vlhkosti, ak ide o ostatné druhy sušenej zeleniny.

(2) Refraktometricky určený obsah sušiny musí mať

- a) najmenej 7 % hmot., ak ide o sterilizovaný a chemicky konzervovaný zeleninový pretlak,
- b) 8 % hmot. až 24 % hmot., ak ide o rajčiakové pyrė,

- c) najmenej 24 % hmot., ak ide o zahustený rajčiakový pretlak, a najmenej 4,2 % hmot., ak ide o nezahustený rajčiakový pretlak,
- d) najmenej 32 % hmot., ak ide o zeleninový pretlak konzervovaný pridaním soli, pričom obsah soli je najviac 28 % hmot.

(3) Nakladaná zelenina musí mať hodnotu pH najviac 4,1 a obsahuje najviac 2,2 % soli; to sa nevzťahuje na sterilizovanú mliečne kvasenú zeleninu v inom ako pôvodnom náleve.

(4) Sterilizovaný zeleninový výrobok v slanokyslom náleve alebo v slanokyslom korenenom náleve musí obsahovať najviac 2,7 % hmot. soli.

(5) Zelenina v soli musí obsahovať najviac 55 % hmot. soli.

(6) Sterilizované uhorky môžu mať v balení najviac 20 % uhoriek inej ako deklarovanej dĺžky alebo deklarovaného priemeru.

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

(8) Sterilizované fazuľové struky môžu obsahovať najviac 5 % hmot. strukov s vláknitými časťami z odkvapkaného podielu; nálev môže byť mierne zakalený sedimentom z vylúčených škrobov a bielkovín.

(9) Drobná plodová sterilizovaná zelenina môže obsahovať najviac 1 % hmot. zvyškov listov a stopiek z odkvapkaného podielu; to sa nevzťahuje na výrobky so stopkami.

(10) Ak je charakteristickou vlastnosťou výrobku zo zeleniny páliivosť, musí sa to uviesť v názve výrobku alebo v označení výrobku v blízkosti jeho názvu.

(11) V označení zloženia zeleniny v soli sa musí uviesť množstvo soli v percentách.

### **Čerstvé jedlé huby a výrobky z nich**

#### **§ 6**

#### **Požiadavky na čerstvé jedlé huby**

(1) Čerstvé voľne rastúce jedlé huby a čerstvé pestované jedlé huby musia byť zdravé, pevnej konzistencie, dobre a nasucho očistené, neumyté, bez prímiesí, nečistôt a plodníc iných druhov húb; môžu byť len mierne perforované a napadnuté larvami hmyzu a ich plodnice môžu byť poškodené. Čerstvé jedlé huby nesmú byť prestarnuté, plesnivé, zaparené ani mokré; režu sa najviac jedným pozdĺžnym rezom tak, aby sa neoddelil klobúk od hlúbika.

(2) Čerstvé jedlé huby okrem pestovaných šampiňónov<sup>2)</sup> môžu obsahovať pri uvádzaní na trh najviac 1 % hmot. minerálnych nečistôt a organických nečistôt rastlinného pôvodu.

(3) Dátum spotreby čerstvých jedlých húb môže byť najviac tri dni odo dňa ich zberu, ak ide o čerstvé voľne rastúce jedlé huby, a najviac päť dní odo dňa ich zberu, ak ide o čerstvé pestované jedlé huby.

(4) Na trh možno uvádzať len voľne rastúce jedlé huby uvedené v prílohe č. 1 časti A. Na trh možno uvádzať len pestované jedlé huby uvedené v prílohe č. 1 časti B.

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

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

(7) Strmuľka inováťová (*Clitocybe nebularis*) a podpňovka obyčajná (*Armillaria mellea*) musia mať v označení uvedenú túto informáciu o vhodnom spracovaní pred konzumáciou: „na konzumáciu len po prevarení 20 minút a vyliatí vody použitej na varenie“.

## § 7

### Požiadavky na výrobky z jedlých z húb

(1) Sterilizované výrobky z jedlých húb sa musia vyrábať z čerstvých jedlých húb, solených jedlých húb alebo mrazených jedlých húb len termosterilizáciou.

(2) Sterilizované výrobky z jedlých húb sa môžu vyrábať v rôznych druhoch nálevov alebo bez nálevu vo vlastnej šťave.

(3) Na výrobu sušených húb možno použiť len čerstvé jedlé huby.

(4) Sušené huby možno vyrábať a uvádzať na trh ako sušené huby jedného druhu a zmes sušených húb.

(5) Sušené huby môžu mať najviac 14 % hmot. vlhkosti a najviac 2 % hmot. minerálnych nečistôt.

(6) Osobitné požiadavky na sušené huby a ich zmesi sú uvedené v prílohe č. 2.

(7) Hubový extrakt, hubový koncentrát a sušený hubový koncentrát sa musí vyrábať z celých čerstvých jedlých húb alebo z ich častí lisovaním alebo vylúhovaním; na ich výrobu sa môžu použiť aj sušené huby jedného druhu alebo zmes sušených húb.

(8) V názve výrobkov z jedlých húb sa musí uviesť názov druhu použitých jedlých húb. V názve výrobkov zo zmesi jedlých húb stačí v názve uviesť slová „zmes jedlých húb“. V označení zloženia zmesi jedlých húb sa musia uviesť druhy jedlých húb, z ktorých sa táto zmes skladá, v klesajúcom poradí.

(9) V názve alebo v blízkosti názvu výrobku z jedlých húb v náleve sa musí uviesť použitý druh nálevu.

### Olejniny, suché škrupinové plody a výrobky z nich

## § 8

### Požiadavky na olejniny

(1) Olejnina je vyzretá, ak je z celkového množstva zrelých najmenej 95 % semien.

(2) Zmesou olejnín je olejnina, ktorá obsahuje menej ako 85 % hmot. semien jedného druhu zbavených nečistôt.

(3) Olejnina určená na priamu ľudskú spotrebu môže obsahovať najviac 0,01 % hmot. semien blenu čierneho.

(4) Olejnina musí mať prirodzenú vôňu olejnín a nesmie mať nežiaduci pach olejnín. Chuť rozomletých semien musí byť charakteristická pre príslušný druh olejniny, bez cudzích príchuť, nesmie byť horká a nesmie mať chuť po stuchnutom alebo zoxidovanom tuku a oleji. Olejnina, ktorá sa uvádza na trh na priamu ľudskú spotrebu, nesmie byť napadnutá škodcami.

(5) Olejniny sa musia skladovať v suchých skladoch so zabezpečeným vetraním, bez priameho slnečného žiarenia. Teplota pri manipulovaní s olejninami môže byť najviac 30 °C.

(6) Osobitné požiadavky na olejniny sú uvedené v prílohe č. 3.

### **Požiadavky na suché škrupinové plody a výrobky z nich**

#### **§ 9**

(1) Nelúpané suché škrupinové plody musia spĺňať minimálne požiadavky uvedené v osobitnom predpise.<sup>2)</sup>

(2) Minimálne požiadavky na lúpané suché škrupinové plody sú uvedené v prílohe č. 4 časti A. Lúpané suché škrupinové plody možno zaradiť do tried kvality, ak spĺňajú požiadavky podľa prílohy č. 4 časti B a C.

#### **§ 10**

(1) Na označení balených suchých škrupinových plodov sa musí uviesť informácia o spôsobe technologickej úpravy.

(2) V názve lúpaných suchých škrupinových plodov sa musí uviesť, že ide o lúpané suché škrupinové plody alebo o jadrá suchých škrupinových plodov.

### **Zemiaky a výrobky z nich**

#### **§ 11**

#### **Požiadavky na zemiaky a ich označovanie**

(1) Zemiaky sa musia označiť

a) názvom

1. zemiaky konzumné nové alebo zemiaky konzumné skoré,
2. zemiaky konzumné neskoré,

b) názvom odrody,

c) farbou dužiny, tvarom hľúz,

d) slovom „drobné“, ak ide o drobné zemiaky podľa prílohy č. 5 tabuľky č. 1,

e) krajinou pôvodu alebo aj oblasťou pestovania,

f) varným typom podľa prílohy č. 5 tabuľky č. 3,

g) ďalšími údajmi podľa osobitného predpisu.<sup>3)</sup>

(2) Zemiaky pri uvádzaní na trh musia

a) zodpovedať deklarovanej odrode, pestovateľskej oblasti, byť odrodovo jednotné a spĺňať požiadavky na zemiaky podľa prílohy č. 5,

b) byť rovnakého pôvodu, kvality, sfarbenia pokožky a farby dužiny,

c) byť pevné, čisté, zdravé, celé, rastom nepopraskané a nedeformované, bez vonkajších a vnútorných poškodení zhoršujúcich ich celkový vzhľad, nepoškodené, nezelené, nenaklíčené a nezamrznuté,

- d) byť bez nadmernej povrchovej vlhkosti a bez cudzej vône a chuti, hniloby, hnedých škvrn vzniknutých teplom, šedých, modrých alebo čiernych škvrn pod šupkou, dutosti a iných vnútorných chýb,
- e) byť bez postihnutia chrastavitosťou a inými povrchovými chybami na viac ako jednej štvrtine povrchu hľuzy a do hĺbky väčšej ako 5 mm.

(3) Požiadavky na zaradenie zemiakov podľa veľkosti sa nevzťahujú na dlhooválne odrody nepravidelného tvaru. Zemiaky, ktoré presahujú maximálnu veľkosť podľa prílohy č. 5 tabuľky č. 1, sa môžu uvádzať na trh len pod iným názvom a v balení, v ktorom rozdiel medzi najmenšou a najväčšou hľuzou nie je väčší ako 30 mm.

(4) Zemiaky možno uvádzať na trh aj

- 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, ktorých hĺbka nepresiahne 3,5 mm, ak ide o zemiaky konzumné nové a 5 mm, ak ide o zemiaky konzumné neskoré,
- d) s kličkami, ktorých veľkosť nepresiahne 3 mm, ak ide o zemiaky konzumné neskoré.

(5) Zemiaky sa musia skladovať v priestoroch chránených pred svetlom a so zabezpečeným prirodzeným alebo umelým vetraním, ktoré zabraňuje ich zapareniu a zvädnutiu. Zemiaky konzumné neskoré sa pred skladovaním a ďalšou manipuláciou musia osušiť, musia mať zacelené poranenia a skladovať sa v chladných skladoch, pivniciach alebo zemiakarňach.

(6) Pred balením do obalov môžu byť zemiaky konzumné neskoré upravené praním alebo kefovaním. Obaly, v ktorých sú zemiaky zabalené pre konečného spotrebiteľa a tak uvádzané na trh, musia byť uzatvorené a perforované.

## § 12

### Požiadavky na výrobky zo zemiakov a ich označovanie

(1) Výrobky zo zemiakov možno označovať ako

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

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

(3) Ošúpané zemiaky môžu obsahovať najviac 2 % hmot. zelených zemiakov a najviac 8 % hmot. zemiakov so zvyškami očiek a šupiek.

(4) Výrobky zo zemiakov musia mať najmenej 5 % hmot. zemiakovej sušiny.

(5) Na výrobu výrobkov z varených zemiakov sa môžu použiť zemiaky očistené, nerozvarené, bez zápachu a chladené. Varené zemiaky, ktoré sa na výrobu výrobku z varených zemiakov nepoužijú do 24 hodín po ich uvarení, sa ihneď musia ochladiť na teplotu nižšiu ako 6 °C.



(6) Na výrobu mrazených výrobkov zo zemiakov sa môžu použiť zemiaky surové, varené alebo inak tepelne ošetrované, očistené, nerozvarené, bez zápachu a ochladené.

(7) Na výrobu sušených výrobkov zo zemiakov sa môžu použiť krájané alebo mleté a surové alebo predvarené ošúpané zemiaky.

(8) Sušené výrobky zo zemiakov musia mať sypkú konzistenciu bez vlhkých hrudiek, príjemnú vôňu a vlhkosť najviac 13 % hmot.

(9) Vysmázané výrobky zo zemiakov možno vyrábať z ošúpaných aj neošúpaných zemiakov. Ak sú vysmázané výrobky zo zemiakov alebo polotovary na ich prípravu vyrobené z neošúpaných zemiakov, surovina musí byť predtým zbavená očiek a zelených častí.

(10) Na vysmážanie zemiakov alebo výrobkov z nich možno použiť jedlé rastlinné oleje a tuky alebo živočíšne oleje a tuky vhodné na vysmážanie s číslom kyslosti najviac 2 mg hydroxidu draselného/g tuku a bodom zadymenia najmenej 170 °C.

(11) Na obale ošúpaných zemiakov uvádzaných na trh sa musí uvádzať údaj „Pred použitím opláchnuť studenou pitnou vodou“.

(12) Varené výrobky zo zemiakov a vysmázané výrobky zo zemiakov možno uvádzať na trh chladené, mrazené alebo hlbokozmrazené.

### **Záverečné ustanovenia**

#### **§ 13**

Výrobky z ovocia a zeleniny, jedlé huby, olejiny a suché škrupinové plody, zemiaky a výrobky z nich určené na ľudskú spotrebu, ktoré spĺňajú požiadavky podľa predpisov účinných do 31. mája 2014, možno uvádzať na trh do vyčerpania zásob.

#### **§ 14**

(1) Požiadavky ustanovené touto vyhláškou sa neuplatnia na výrobky, ktoré boli vyrobené alebo uvedené na trh v niektorom členskom štáte Európskej únie alebo v Turecku, alebo boli uvedené na trh v súlade s právom niektorého zo štátov Európskeho združenia voľného obchodu, ktoré sú súčasne zmluvnou stranou dohody o Európskom hospodárskom priestore.

(2) Táto vyhláška bola prijatá v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov<sup>4)</sup> a označovania potravín.<sup>5)</sup>

#### **§ 15**

Zrušujú sa:

1. výnos 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 (oznámenie č. 439/2005 Z. z.),
2. výnos 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, olejiny, suché škrupinové plody a výrobky z nich (oznámenie č. 649/2006 Z. z.).

**§ 16**

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. júna 2014.

**Lubomír Jahnátek v. r.**

**Príloha č. 1  
k vyhláske č. 132/2014 Z. z.****ZOZNAM JEDLÝCH HÚB, KTORÉ MOŽNO UVÁDZAŤ NA TRH**

## 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 ďalšie potravinárske 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 ďalšie potravinárske spracovanie)
19. Krásnopórovec zrastený – *Albatrellus confluens* (mladé plodnice, len na ďalšie potravinárske 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 ďalšie potravinárske spracovanie)
31. Pečiarka obrovská – *Agaricus augustus* (len na ďalšie potravinárske spracovanie)
32. Pečiarka obyčajná – *Agaricus bitorquis* (len na ďalšie potravinárske spracovanie)
33. Pečiarka poľná – *Agaricus campester* (len na ďalšie potravinárske spracovanie)
34. Pečiarka lesná – *Agaricus silvaticus* (len na ďalšie potravinárske spracovanie)
35. Pečiarka záhradná – *Agaricus hortensis* (len na ďalšie potravinárske 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 inováťová – *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

1. šampiňón (pečiarka) dvojtýtrusný (-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. šupinovka nameko (*Pholiota nameko*),
6. uchovec bazový (Judášovo ucho) (*Hirneola auricula-judae*),
7. hľuzovka letná (*Tuber aestivum*), vrátane hybridov.

**Príloha č. 2  
k vyhláske č. 132/2014 Z. z.****OSOBITNÉ POŽIADAVKY NA SUŠENÉ HUBY A ICH ZMESI**

<b>Znak</b>	<b>Požadované vlastnosti a odchýlky</b>
Vzhľad	plátky krájané pozdĺžne v osi hlúbika
Farba	zodpovedajúca druhu jedlej huby po usušení
Vôňa	zodpovedajúca druhu jedlej huby po usušení, bez cudzích pachov; pri zmesi jedlých húb vôňa po sušených hubách
Hrúbka plátkov	2 až 4 mm, 10 % plátkov môže mať hrúbku až 6 mm
Úlomky plátkov	najviac 10 % plátkov prepadajúcich sitom s veľkosťou ôk 5 × 5 mm
Plátky z klobúkov	najmenej 20 %
Perforované plátky, ktoré majú viac ako 3 otvory na cm <sup>2</sup>	najviac 15 %, pri pestovaných šampiňónoch najviac 5 %
Nečistoty prírodného pôvodu (napr. ihličie, mach, tráva, listy, kôra, konáriky)	najviac 0,2 %
Plátky so stopami po druhotnom napadnutí škodcami	najviac 0,2 %

**Príloha č. 3**  
**k vyhláske č. 132/2014 Z. z.**

**OSOBITNÉ POŽIADAVKY NA OLEJNINY**

1. Semeno maku siateho (Papaver somniferum)

Semeno maku siateho sa pri uvádzaní na trh člení na

- a) semeno modrej farby rôznych odtieňov vrátane semien zle vyfarbených a nevyzretých,
- b) semeno bielej farby,
- c) zmes semien modrej a bielej farby.

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

Prímеси semená maku siateho sú

- a) zlomky semien a čiastočne alebo úplne rozdrvené semená,
- b) naklíčené semená,
- c) nevyzreté semená.

Organické nečistoty v semene maku siateho sú najmä časti makovic, makoviny a zlomky listov.

Vlastnosti	Maximálne odchýlky [v % hmot.]	
	I. trieda	II. trieda
Farba – podiel semena inej farby v semene deklarovanej farby	0,2	0,2
Vlhkosť	8	10
Prímеси a nečistoty spolu, z toho:	5	8
a) nevyzreté semená	3	4
b) nečistoty,	0,5	1
z toho	0	0
– anorganické	0,5	1
– semená mrlíka bieleho a láskavca ohnutého		

2. Semeno ľanu siateho olejného (Linum usitatissimum)

Organické nečistoty v semene ľanu siateho olejného sú časti stopiek, listov, toboliek, prázdne semená, pripálené a spálené alebo zaparené semená s hnedastým až celkom porušeným jadrom.

Vlastnosti	Maximálne odchýlky [v % hmot.]
Vlhkosť	9
Nečistoty – z toho anorganické nečistoty	2 0,2
Naklíčené a poškodené semená spolu	2

3. Semeno slnečnice ročnej (Helianthus annuus)

Organické nečistoty v semene slnečnice ročnej sú časti listov, stopiek, úborov, prázdne polovice semenných šupiek, prázdne semená, pripálené, spálené alebo zaparené semená so zmenenou farbou semennej šupky a s narušeným hnedastým alebo tmavým jadrom.

<b>Vlastnosti</b>	<b>Maximálne odchýlky [v % hmot.]</b>
Vlhkosť	8
Nečistoty	2
– z toho anorganické nečistoty	0,2
Naklíčené a poškodené semená spolu	3

4. Semeno tekvice obrovskej (*Cucurbita maxima*) alebo tekvice obyčajnej (*Cucurbita pepo*)

Semeno tekvice podľa vlastností odrody sa uvádza na trh so semennou šupkou alebo bez semennej šupky. Organické nečistoty v semene tekvice obrovskej alebo tekvice obyčajnej sú napríklad časti semennej šupky, prázdne semená.

<b>Vlastnosti</b>	<b>Maximálne odchýlky [v % hmot.]</b>
Vlhkosť	10
Nečistoty	1
– z toho anorganické nečistoty	0,2

5. Semeno sezamu indického (*Sesamum indicum*)

Organické nečistoty v semene sezamu indického sú napríklad časti semennej šupky.

<b>Vlastnosti</b>	<b>Maximálne odchýlky [v % hmot.]</b>
Vlhkosť najviac	10
Nečistoty	4
– z toho anorganické nečistoty	0,2
Naklíčené a poškodené semená spolu	1

**Príloha č. 4  
k vyhláske č. 132/2014 Z. z.****POŽIADAVKY NA LÚPANÉ SUCHÉ ŠKRUPINOVÉ PLODY****A. Minimálne požiadavky na lúpané suché škrupinové plody**

Jadrá lúpaných suchých škrupinových plodov sú

1. dostatočne suché, aby sa zachovala ich zdravotná neškodnosť,
2. zdravé, nie sú napadnuté hnilobou ani poškodené tak, že sú nevhodné na spotrebu,
3. pevné,
4. dostatočne vyvinuté, nie vysušené ani scvrknuté,
5. neporušené, ak ide o celé jadrá; mierne povrchové poškodenie alebo veľmi drobné ryhy sa nepovažujú za chybu,
6. čisté, bez nečistôt plodov 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 sú v stave, ktorý umožňuje manipuláciu s nimi bez nepriaznivého ovplyvnenia ich bezpečnosti, a po ich doprave na miesto určenia sú v nezmenenom stave.

Obsah vlhkosti lúpaných suchých škrupinových plodov je najviac

a)	v nepražených jadrách	
1.	vlašských orechov	5 % hmot.,
2.	lieskovcov	6 % hmot.,
3.	mandlí	6,5 % hmot.,
4.	pistácií	6,5 % hmot.,
5.	kešu orechov	7 % hmot.,
6.	brazílskych paraorechov	6,5 % hmot.,
7.	dekortikovaných píniových orechov	6 % hmot.,
8.	makadámových orechov	2 % hmot.,
b)	v pražených jadrách	
1.	arašidov	5 % hmot.,
2.	kešu orechov	3 % hmot.,
3.	pistácií	4 % hmot.

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

Lúpané suché škrupinové plody možno zaradiť do tried kvality podľa veľkosti určenej napríklad priečnym priemerom alebo pozdĺžnym priemerom, alebo počtom plodov v určitej hmotnosti.



**Extra trieda**

Jadrá v tejto triede sú mimoriadnej kvality charakteristické pre odrodu alebo spôsob technologickej úpravy, bez poškodení okrem malých povrchových poškodení, ktoré nemajú vplyv na celkový vzhľad jadier, ich kvalitu, trvanlivosť a technologickú a obchodnú úpravu v obale.

**I. trieda**

Jadrá suchých škrupinových plodov v tejto triede sú dobrej kvality, charakteristické pre odrodu alebo spôsob technologickej úpravy, s malými poškodeniami tvaru a farby, ktoré nemajú vplyv na celkový vzhľad jadier, ich kvalitu, trvanlivosť a technologickú a obchodnú úpravu v obale.

**II. trieda**

Jadrá suchých škrupinových plodov v tejto triede nespĺňajú požiadavky na začlenenie do extra triedy a I. triedy, ale zachovávajú si základné charakteristiky, čo sa týka celkového vzhľadu, kvality, trvanlivosti a technologickej a obchodnej úpravy v obale.

**C. Osobitné požiadavky na kvalitu lúpaných suchých škrupinových plodov a maximálne odchýlky od minimálnych požiadaviek**

Jadrá vlašských orechov (*Juglans regia*)

Farba semennej šupky vlašského orecha je svetlozlatá, svetlohnedá a tmavohnedá, nie čierna. Farba jadra na lome je biela alebo so svetložltým odtieňom.

<b>Chyby a poškodenia</b>	<b>Maximálne odchýlky [v % hmot.]</b>		
	<b>Extra trieda</b>	<b>I. trieda</b>	<b>II. trieda</b>
Chyby a poškodenia spolu,	4	6	8
z toho			
– prímеси častí škrupín alebo nečistôt plodov	0,1	0,1	0,1
Jadrá tmavšej farby	8	9	10
Zbrúsenie polovic jadier	10*	10**	–

\* najviac na 10 % povrchu

\*\* najviac na 20 % povrchu

Jadrá lieskovcov (*Corylus avellana*)

Jadrá lieskovcov sú guľatého až pretiahnutého tvaru, vyrovnanej veľkosti a celistvé.

Farba semennej šupky lieskovcov je hnedá, jadrá sú na lome biele s nažltnutým odtieňom.

<b>Chyby a poškodenia</b>	<b>Maximálne odchýlky [v % hmot.]</b>		
	<b>Extra trieda</b>	<b>I. trieda</b>	<b>II. trieda</b>
Chyby a poškodenia spolu	5	12	16
z toho	2	4	8
– nevyvinuté, zoschnuté, vysušené, škvrnité alebo zožltnuté jadrá	2	8	10
– mechanicky poškodené jadrá a kusy jadier	0,25	0,25	0,25
– nevytúpané plody, časti škrupiny alebo semennej šupky, prach a cudzie častice			
Zdvojené jadrá	2	5	8

Pistácie (*Pistacia vera*)

Pistácie možno triediť podľa farby.

**Zelená**

Vnútorňý pozdĺžny rez jadra pistácií zelenej farby je zelenej alebo tmavozelenej farby; najviac 25 % z počtu jadier môže mať rez bledozelenej alebo žltej farby.

**Ružová**

Vnútorňý pozdĺžny rez jadra pistácií ružovej farby je bledozelenej farby; najviac 30 % z počtu jadier môže mať rez žltej farby.

**Žltá**

Vnútorňý pozdĺžny rez jadra pistácií žltej farby je žltej farby; najviac 25 % z počtu jadier môže mať rez zelenej alebo bledozelenej farby.

**Zmiešaná farba**

Pistácie zmiešanej farby sú zmesou jadier, ktoré prekračujú vyššie uvedené odchýlky farieb rezu jadra.

Chyby a poškodenia	Maximálne odchýlky [v % hmot.]			
	Olúpané jadrá	Jadrá		
		Extra trieda	Extra trieda	I. trieda
Odchýlky a poškodenia spolu	8	8	10	15
z toho	0	1,5	1,5	2,0
– nedostatočne vyvinuté jadrá	6	4	4	5
– scvrknuté jadrá	3	–	–	–
– z toho tmavé jadrá	5	1	2	4
– polámané jadrá*	0	0,1	0,1	0,2
– cudzie prímеси		1	2	3
– polovice jadier				
Polovice jadier	20	–	–	–

\*olúpané polovice jadier sa nepovažujú za polámané

Kešu orechy (*Anacardium occidentale*)

- Jadrá kešu orechov sú krehké, rožkovitého alebo obličkovitého tvaru.
- Farba jadier kešu orechov je v
  - extra triede biela, svetlokrémová alebo šedobiela; na lome s nažltnutým odtieňom,
  - I. triede svetlohnedá, krémová, svetlosivá alebo žltá,
  - II. triede svetlohnedá, hnedá alebo jantárová; jadrá môžu mať farebné alebo čierne bodky alebo škvrny.
- Vôňa a chuť jadier kešu orechov je sladkastá alebo mierne horká.

Chyby a poškodenia	Maximálne odchýlky [v % hmot.]		
	Extra trieda	I. trieda	II. trieda
Chyby a poškodenia spolu	8	11	14
z toho			
– povrchovo poškodené jadrá	1	2	5
– scvrknuté, zvrátené alebo deformované jadrá	1	2	5
– jadrá s farbou zodpovedajúcou nižšej triede	5	7,5	–
– jadrá s hnedými alebo čiernymi bodkami alebo škvrnami	0,5	0,5	–
– jadrá so zvyškami osemenia	1	1	5
Nečistoty	0,05	0,05	0,05

Jadrá sladkých mandlí (*Prunus amygdalus*, syn. *Prunus dulcis*)

Jadrá sladkých mandlí sú sladké, bez povrchových chýb a chýb vo sfarbení.

Chyby a poškodenia	Maximálne odchýlky [v % hmot.]		
	Extra trieda	I. trieda	II. trieda
Chyby a poškodenia spolu z toho	5	10	15
– jadrá s glejotokom, hnedými škvrnami, povrchovými chybami alebo chybami sfarbenia	2	3	6
– horké jadrá	1	3	4
– scvrknuté, vyschnuté a nedostatočne vyvinuté jadrá	1	2	4
– zlomky jadier, prasknuté jadrá a polovice jadier	1	3	5
– kúsky jadier	1	1	3
– jadrá v škrupine, časti škrupín alebo semenných šupiek, prach a nečistoty plodov	0,15	0,25	0,25
Odreté a otlčené jadrá	5	10	15
Zdvojené jadrá	5	15	20
– v balení označenom slovami „bez zdvojených jadier“	1	3	3*

\*Ak je na obale s jadrami II. triedy kvality uvedené „so zdvojenými jadrami“ obmedzenie sa neuplatňuje.

Dekortikované olúpané jadrá píniových orieškov (*Pinus pinea*, *Pinus koraiensis*)

Jadrá píniových orieškov sú zbavené škrupiny aj semennej šupky, bez znakov klíčenia, kefované a prané. Ak sú triedené podľa veľkosti, maximálna odchýlka od deklarovanej veľkosti je 20 % hmot.

Chyby a poškodenia	Maximálne odchýlky [v % hmot.]		
	Extra trieda	I. trieda	II. trieda
Chyby a poškodenia spolu,	5	10	15
z toho	1	3	5
– nedostatočne vyvinuté, nadmerne vysušené alebo zoschnuté jadrá			
– jadrá so znakmi klíčenia	1	2	4
– zlomky a kúsky jadier, polámané alebo sploštené jadrá	3	6	10
– jadrá s povrchovými chybami alebo stopami semennej šupky	2	4	6
– nečistoty, škrupiny, osemenie, prach	0,2	0,3	0,5

Jadrá makadámových orechov (*Macadamia integrifolia*, *Macadamia tetraphylla*, *Macadamia ternifolia*)

<b>Chyby a poškodenia</b>	<b>Maximálne odchýlky [v % hmot.]</b>	
	<b>I. trieda</b>	<b>II. trieda</b>
Chyby a poškodenia spolu, z toho	7	10
– nedostatočne vyvinuté alebo scvrknuté jadrá	3	5
– nečistoty, škrupiny, prach	0,25	0,25
Jadrá inej než deklarovanej veľkosti	7	7
Jadrá inej než deklarovanej odrody alebo úpravy	10	10

**Príloha č. 5**  
**k vyhláske č. 132/2014 Z. z.**

**POŽIADAVKY NA ZEMIAKY**

Tabuľka č. 1: Požiadavky na zemiaky podľa pričného priemeru

Zemiaky konzumné	Pričný priemer [mm]	
	nové	najmenej 25
neskoré	najmenej 35	najviac 75
drobné	najmenej 18	najviac 35

Ak ide o balenie zemiakov s hmotnosťou menšou ako 5 kg, rozdiel medzi najmenším a najväčším pričným priemerom hľúz nepresahuje 35 mm.

Tabuľka č. 2: Maximálne odchýlky od požiadaviek na zemiaky, od odrodovej jednotnosti, jednotnosti vo veľkosti a obsahu nečistôt

Odchýlka	Zemiaky konzumné nové [v % hmot.]	Zemiaky konzumné neskoré [v % hmot.]
Odchýlky spolu	4	8
– z toho zemiaky s mokrou hnilobou alebo so suchou hnilobou	2	1
Prímes cudzích odrôd	2	2
Prímes hľúz inej než deklarovanej veľkosti	5	5
Cudzie prímesi a nečistoty zemiakov spolu	1	2
– z toho prilepenej zeminy	1	1

Tabuľka č. 3: Varné typy zemiakov podľa ich vlastností

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

- 1) Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky č. 44/2012 Z. z. o ovocných džemoch, rôsoloch, marmeládach a sladenom gaštanovom pyrė.
- 2) Príloha I časť A vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 543/2011 zo 7. júna 2011, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 1234/2007, pokiaľ ide o sektory ovocia a zeleniny a spracovaného ovocia a zeleniny (Ú. v. EÚ L 157, 15. 6. 2011).
- 3) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004 (Ú. v. EÚ L 304, 22. 11. 2011).
- 4) Smernica Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 98/34/ES z 22. júna 1998 o postupe pri poskytovaní informácií v oblasti technických noriem a predpisov (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 20) v platnom znení.
- 5) Čl. 19 smernice Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES z 20. marca 2000 o aproximácii právnych predpisov členských štátov, týkajúcich sa označovania, prezentácie a reklamy potravín (Ú. v. ES L 109, 6. 5. 2000) v platnom znení.

