

Jedlé huby a výrobky z jedlých húb

21. hlava tretej časti potravinového kódexu

VÝNOS

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 7. júna 2000 č. 1541/3/2000-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky, upravujúca jedlé huby a výrobky z jedlých húb

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:

TRETIA ČASŤ OSOBITNÉ POŽIADAVKY

DVADSIATA PRVÁ HLAVA JEDLÉ HUBY A VÝROBKY Z JEDLÝCH HÚB

Prvý oddiel Základné ustanovenia

§ 1 Úvodné ustanovenia

(1) Táto hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len "potravinový kódex") upravuje požiadavky na kvalitu v prírode voľne rastúcich jedlých húb a pestovaných jedlých húb, na ich dovoz, ako aj na výrobu a dovoz výrobkov z jedlých húb, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu.

(2) Ak sa v tejto hlave potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na jedlé huby a výrobky z jedlých húb podľa odseku 1, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu ustanovenia prvej a druhej časti potravinového kódexu¹⁾.

§ 2 Vymedzenie pojmov

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

(2) **Klobúk** je vrchná časť plodnice vyšších húb; jeho spodnú stranu tvorí výtrusorodá vrstva - hymenofór.

(3) **Hlúbik** je časť plodnice vyšších húb, ktorá nesie klobúk, má rozličný tvar a veľkosť; môže byť plný, vatovito vypchatý, dutý alebo komôrkatý s rôznym sfarbením na povrchu, s prsteňom alebo bez prsteňa, s pošvou alebo bez pošvy.

(4) **Čerstvé huby** sú huby, ktoré sa uvádzajú do obehu v čerstvom stave a nie sú inak upravované.

(5) **Pestované huby** sú huby pestované zla účelom ich uvádzania do obehu v čerstvom stave alebo ich ďalšieho spracovania a uvádzania do obehu.

(6) **Sušené huby** sú výrobky získané sušením celých čerstvých jedlých húb na vzduchu, v sušičke alebo kryodesikáciou (lyofilizáciou).

(7) **Hubový extrakt** je výrobok získaný lisovaním alebo vylúhovaním jedlých húb, ktorý môže obsahovať najviac desať hmotnostných percent jedlej soli.

(8) **Hubový koncentrát** je výrobok z jedlých húb získaný zahustením hubového extraktu, ktorý môže obsahovať najviac 25 hmotnostných percent jedlej soli.

(9) **Sušený hubový koncentrát** je výrobok získaný z hubového extraktu alebo hubového koncentrátu sušením.

Druhý oddiel Čerstvé jedlé huby

§ 3 Členenie čerstvých jedlých húb podľa pôvodu

(1) Čerstvé jedlé huby sa podľa pôvodu členia na

- a. voľne rastúce jedlé huby,
- b. pestované jedlé huby.

(2) Do obehu možno uvádzať len voľne rastúce jedlé huby uvedené v prílohe č. 1 k tejto hlave potravinového kódexu a pestované jedlé huby.

(3) Pestované jedlé huby sa členia na tieto rody a druhy:

- a. pečiarica dvojjvýtrusná (*Agaricus bisporus*), vrátane hybridov,
- b. hliva ustricová (*Pleurotus ostreatus*), vrátane hybridov,
- c. húževnatec jedlý (šii-také) (*Lentinus edodes*),
- d. pošvovec obyčajný (*Volvariella volvacea*).

§ 4 Požiadavky na kvalitu

(1) Čerstvé jedlé huby musia byť zdravé, pevnej konzistencie, dobre na sucho očistené, neumyté, bez prímiesí, nečistôt alebo plodníc iných druhov húb; môže byť len mierne perforované a napadnuté larvami hmyzu a môžu mať aj menšie poškodenie plodníc.

(2) Čerstvé jedlé huby nesmú byť prestarnuté, plesnivé, zaparené alebo mokré; možno ich rozrezať najviac jedným pozdĺžnym rezom tak, aby sa neoddelil klobúk od hlúbika.

(3) Čerstvé jedlé huby môžu pri uvádzaní do obehu obsahovať

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

(4) Pečiarky možno uvádzať do obehu len s odrezanou spodnou časťou hlúbika a v triedach kvality uvedených v prílohe č. 2 k tejto hlave potravinového kódexu.

(5) Na spracovanie možno dodávať aj pečiariky netriedené podľa kvality; musia však zodpovedať aspoň I. triede kvality.

Manipulácia a uvádzanie do obehu

§ 5 Všeobecne

(1) Čerstvé jedlé huby možno uvádzať do obehu najneskôr do 24 hodín po dni ich zberu.

(2) Osoba, ktorá sa zaoberá zberom, spracúvaním a uvádzaním do obehu čerstvých jedlých húb, musí mať osvedčenie o odbornej spôsobilosti na túto činnosť²¹.

§ 6 Označovanie

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

(2) Pri uvádzaní do obehu v prírode voľne rastúcich jedlých húb sa musí uviesť aj deň ich zberu.

(3) Dátum výroby pestovaných jedlých húb je deň ich zberu.

§ 7 Balenie, skladovanie a preprava

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

(2) V prírode voľne rastúce jedlé huby určené na ďalšie spracovanie možno skladovať najviac tri dni uložené v jednej vrstve v chladných skladoch a zariadeniach; pestované jedlé huby určené na ďalšie spracovanie možno skladovať v chladných skladoch a zariadeniach najviac päť dní, uložené v dvoch vrstvách.

(3) Čerstvé jedlé huby určené na ďalšie spracovanie možno prepravovať len pri nekolísavej teplote od 0 °C do 10 °C so zabezpečením dostatočného vetrania, aby nedošlo k ich zapareniu.

Tretí oddiel Výrobky z jedlých húb

§ 8 Všeobecné požiadavky a členenie

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

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

(3) Výrobky z jedlých húb sa členia na

- a. sterilizované výrobky z jedlých húb,
- b. nakladané výrobky z jedlých húb,
- c. mrazené výrobky z jedlých húb,
- d. sušené jedlé huby,
- e. hubový extrakt,
- f. hubový koncentrát,
- g. sušený hubový koncentrát.

§ 9 Sterilizované výrobky z jedlých húb

(1) Sterilizované výrobky z jedlých húb sa vyrábajú z čerstvých jedlých húb, solených jedlých húb alebo mrazených jedlých húb; sterilizujú sa pri teplote podľa odseku 9.

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

(3) Sterilizované výrobky z jedlých húb sa vyrábajú najmä v týchto druhoch nálevov:

- a. v slanom náleve,
- b. v kyslom náleve,
- c. v sladkokyslom náleve,
- d. vo vínnom náleve,
- e. vo vlastnej šťave.

(4) Sterilizované výrobky z jedlých húb so zeleninou musia obsahovať najmenej 25 hmotnostných percent jedlých húb z pevného podielu.

(5) Na výrobu sterilizovaných výrobkov z jedlých húb možno používať najmä tieto prísady a prídavné látky:

- a. cukor,
- b. kvasný ocot,
- c. jedlú soľ,
- d. rajčiakový pretlak,
- e. korenie a koreniny,
- f. koreninové prípravky,
- g. koreninové maceráty,
- h. jedlý olej,
- i. pitnú vodu.

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

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

(8) Na blanširovanie jedlých húb možno používať na okyslenie vody najviac 0,5 hmotnostného percenta kyseliny citrónovej.

(9) Sterilizácia výrobkov z jedlých húb v slanom náleve sa vykonáva pri teplote najmenej 121 °C v trvaní 10 minút a v kyslom náleve a v sladkokyslom náleve pri teplote najmenej 98 °C v trvaní 20 minút; na zabezpečenie sterilizačného efektu možno použiť aj inú rovnocennú kombináciu teploty a času.

(10) Sterilizované výrobky z jedlých húb sa musia skladovať v čistých, suchých a vetraných skladoch, chránených pred priamym slnečným žiarením a mrazom.

§ 10

Sterilizované výrobky z jedlých húb v slanom náleve

(1) Na výrobu sterilizovaných výrobkov z jedlých húb v slanom náleve možno používať len pestované jedlé huby a voľne rastúce jedlé huby uvedené v prílohe č. 1 v bodoch 4, 7 až 12, 14 až 17, 23 až 28, 30 až 35, 39 až 41 a 48 až 50 k tejto hlave potravinového kódexu.

(2) Fyzikálne a chemické požiadavky na sterilizované výrobky z jedlých húb v slanom náleve sú uvedené v prílohe č. 2 v tabuľke č. 2 k tejto hlave potravinového kódexu.

§ 11

Sterilizované výrobky z jedlých húb v kyslom náleve a sterilizované výrobky z jedlých húb v sladkokyslom náleve

(1) Na výrobu sterilizovaných výrobkov z jedlých húb v kyslom náleve a sterilizovaných výrobkov z jedlých húb v sladkokyslom náleve možno používať len pestované jedlé huby a voľne rastúce jedlé huby uvedené v prílohe č. 1 v bodoch 3 až 21, 23 až 28, 30 až 35, 38 a 39 k tejto hlave potravinového kódexu; huby uvedené v bodoch 18 a 19 (krásnopórovec ovčí a krásnopórovec zrastený) možno používať v zmesi s inými hubami v množstve najviac 15 hmotnostných percent.

(2) Fyzikálne a chemické požiadavky na sterilizované výrobky z jedlých húb v kyslom náleve a na sterilizované výrobky z jedlých húb v sladkokyslom náleve sú uvedené v prílohe č. 2 v tabuľke č. 2 k tejto hlave potravinového kódexu.

§ 12

Sterilizované výrobky z jedlých húb vo vínnom náleve

(1) Na výrobu sterilizovaných výrobkov z jedlých húb vo vínnom náleve možno používať len pestované pečiariky a voľne rastúce jedlé huby uvedené v prílohe č. 1 v bodoch 7 až 10, 14 až 17 a 30 až 35 k tejto hlave potravinového kódexu.

(2) Na výrobu nálevu na sterilizované výrobky z jedlých húb vo vínnom náleve možno používať len hroznové víno.

(3) Fyzikálne a chemické požiadavky na sterilizované výrobky z jedlých húb vo vínnom náleve sú uvedené v prílohe č. 2 v tabuľke č. 2 k tejto hlave potravinového kódexu.

§ 13

Sterilizované výrobky z jedlých húb vo vlastnej šťave

Na výrobu sterilizovaných výrobkov z jedlých húb vo vlastnej šťave možno používať len jedlé huby uvedené v prílohe č. 1 v bodoch 4, 7 až 12, 14 až 17, 23 až 28, 30 až 35, 39 až 41 a 48 až 50 k tejto hlave potravinového kódexu.

§ 14

Mrazené výrobky z jedlých húb

(1) Mrazené výrobky z jedlých húb možno vyrábať len ako

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

(2) Na výrobu mrazených jedlých húb s prísadami možno používať rôzne druhy nálevov a iných ochucujúcich prísad a prídavných látok.

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

(4) Čerstvé jedlé huby na výrobu mrazených výrobkov z jedlých húb sa musia vytriediť, musia sa z nich odstrániť cudzie prímеси, musia sa umyť v pitnej vode a predvariť v pitnej vode alebo v pare z pitnej vody, a to s prihliadnutím na veľkosť plodníc a výsledok skúšky na inaktiváciu enzýmov; predvarené jedlé huby sa musia ochladiť na teplotu nižšiu ako 20 °C. Tento polovýrobok možno ďalej spracovať a zmraziť lebo len zmraziť v kontinuálnych zmrazovačoch alebo mraziacich tuneloch tak, aby sa v jeho jadre dosiahla teplota najviac - 18 °C.

(5) Mrazené výrobky z jedlých húb sa musia skladovať pri teplote najviac - 18 °C.

§ 15

Sušené jedlé huby

(1) Na výrobu sušených jedlých húb možno používať len pestované čerstvé jedlé huby a čerstvé jedlé huby voľne rastúce, uvedené v prílohe č. 1 v bodoch 1 až 36 a 43 až 50 k tejto hlave potravinového kódexu.

(2) Vyrábať sušené jedlé huby možno len sušením čerstvých jedlých húb u výrobcu, ktorý má na túto činnosť osvedčenie⁴¹. Vykupovať sušené jedlé huby od drobnozberateľov nie je prípustné.

(3) Čerstvé jedlé huby na výrobu sušených jedlých húb sa musia spracúvať oddelene podľa druhov a urýchlene tak, aby sa zamedzilo zníženiu ich kvality. Čerstvé jedlé huby sa musia ručne očistiť a krájať ručne alebo strojom na tak hrubé plátky, aby sa obsah vody čo najrýchlejšie znížil a aby sa tak zabránilo ich zapareniu alebo napadnutiu plesňami.

(4) Čerstvé jedlé huby sa musia sušiť najprv zvolna pri teplote 30 °C až 40 °C, kým povrch nestratí lepkavosť. Potom sa musia dosúšať pri teplote, ktorá nesmie presiahnuť 80 °C. Na zachovanie svetlejšej farby sa nakrájané jedlé huby bezprostredne pred sušením môžu namáčať do 0,5 percentného roztoku kyseliny L-askorbovej.

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

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

(6) Sušené jedlé huby jedného druhu sa členia na

- a. hříby, a to hříb dubový, hříb smrekový, hříb sosnový,
- b. kozáky a to kozák hrabový, kozák osikový, kozák brezový, kozák žltoranžový,
- c. pečiarky, a to pečiarka obrovská, pečiarka dvojvýtrusná, pečiarka obyčajná, pečiarka poľná, pečiarka záhradná, pečiarka lesná,
- d. ostatné jedlé huby jedného druhu podľa odseku 1.

(7) Za sušené jedlé huby jedného druhu možno považovať aj zmes hříbov, zmes kozákov a zmes pečiariok uvedených v odseku 6 v písm. a), b) a c).

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

(9) Sušené jedlé huby možno uvádzať do obehu v týchto triedach kvality:

- a. sušené hříby
 1. výber,
 2. I. trieda kvality,
 3. II. trieda kvality,
 4. III. trieda kvality,
- b. ostatné sušené jedlé huby jedného druhu,
- c. zmes sušených jedlých húb
 1. I. trieda kvality,
 2. II. trieda kvality.

(10) Požiadavky na kvalitu sušených jedlých húb sú uvedené v prílohe č. 2 v tabuľkách č. 3 až 5 k tejto hlave potravinového kódexu.

(11) Zmes sušených jedlých húb I. triedy kvality musí obsahovať najmenej 75 hmotnostných percent jedlých húb uvedených v prílohe č. 1 v bodoch 7 až 17, 23 až 28, 30 až 35 a 48 až 50, zmes II. triedy kvality musí obsahovať najmenej 25 hmotnostných percent jedlých húb uvedených v prílohe č. 1 v bodoch 7 až 12, 14 až 17, 23 až 28 a 48 až 50 alebo najviac 10 hmotnostných percent húb uvedených v prílohe č. 1 v bodoch 13, 18, 19 a 52 k tejto hlave potravinového kódexu.

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

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

(14) Dátum výroby sušených jedlých húb je deň usušenia čerstvých jedlých húb.

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

§ 16

Hubový extrakt, hubový koncentrát a sušený hubový koncentrát

(1) Hubový extrakt, hubový koncentrát a sušený hubový koncentrát možno vyrábať len 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.

(2) Na výrobu hubového extraktu, hubového koncentrátu a sušeného hubového koncentrátu možno používať jedlé huby uvedené v § 15 ods. 1.

(3) Požiadavky na sušené jedlé huby, ktoré sa používajú na výrobu hubového extraktu, hubového koncentrátu a sušeného hubového koncentrátu sú uvedené v prílohe č. 2 v tabuľke č. 6 k tejto hlave potravinového kódexu.

§ 17

Označovanie

(1) V obchodnom názve výrobkov z húb musí byť uvedený aj názov druhu použitých húb a ak je výrobok vyrobený zo zmesi jedlých húb, možno v obchodnom názve uviesť "zmes jedlých húb"; pečiariky možno označovať aj názvom šampiňóny.

(2) V obchodnom názve sterilizovaných výrobkov z jedlých sa musí uviesť druh použitého nálevu.

(3) V označení sterilizovaných výrobkov z jedlých húb sa musí uviesť hmotnosť pevnej časti náplne po odkvapkaní nálevu.

(4) V obchodnom názve sušených hřibov a zmesi sušených jedlých húb musí byť uvedené aj označenie triedy kvality.

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

(6) V označení v blízkosti obchodného názvu mrazených výrobkov z jedlých húb s prísadami sa musí uviesť druh použitej prísady.

(7) V označení hubového extraktu, hubového koncentrátu a sušeného hubového koncentrátu sa musí uviesť aj množstvo jedlej soli v hmotnostných percentách.

§ 18

Falšovanie

Za falšovanie výrobkov z jedlých húb sa považuje

- a. použitie iného druhu jedlej huby, ako je deklarovaný alebo zmesi jedlých húb vo výrobku z jedného druhu húb,
- b. použitie iného druhu nálevu alebo prísady, ako je deklarované.

Štvrtý oddiel

Prechodné a záverečné ustanovenia

§ 19

Prechodné ustanovenie

Jedlé huby a výrobky z jedlých húb možno uvádzať do obehu v spotrebiteľských obaloch a v obchodných obaloch s pôvodným označením do 30. septembra 2001.

§ 20 Účinnosť

Tento výnos nadobúda účinnosť 1. októbra 2000.

**Minister zdravotníctva
Slovenskej republiky**

Roman Kováč v.r.

**Minister pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Pavel Koncoš v.r.

PRÍLOHY

1. Zoznam jedlých voľne rastúcich húb, ktoré možno uvádzať do obehu

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 edutis*
10. Hríb sosnový - *Boletus Pinophilus*
11. Hríb zmitohlúbikový - *Boletus erythropus*
12. Hríbovec dutihlúbikový - *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 dvojvýtrusná - *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. Slíziak lepkavý - *Chroogomphus rutilus* (*Gomphidius rutilus*)
43. Smrečok jedlý - *Morchella esculenta*
44. Smrečok kuželovitý - *Morchella conica*
45. Strmulec nakopený - *Lyophyllum decastes*
46. Strmulec sivohnedý - *Liphylum fumosum*
47. Strmuľka inoväťová - *Clitocybe nebularis* (*Lepista nebularis*) (len mladé plodnice)
48. Suchohríb hnedý - *Xerocomus badius*
49. Suchohríb plsnatý - *Xerocomus subtomentosus*
50. Suchohríb 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* (*Lantermania gigantea*) (len mladé plodnice)

2. Požiadavky na pestované pečiariky

Tabuľka č. 1

	Výber	I. trieda kvality	II. trieda kvality
Organoleptické požiadavky	pečiariky všetkých tried kvality musia byť celé, s odrezanou časťou hlúbika plodnica musia spĺňať požiadavky na kvalitu podľa § 3		
	vyvinutý tvar	menej vyvinutý tvar až vyvinutý tvar	
	pevne uzavreté	uzavreté	plodnice môžu byť aj otvorené s ružovými až hnedastými lupeňmi, neuvoľňujúcimi spóry
	farba rovnomerná, charakteristická podľa druhu biela, krémová alebo hnedá		
Druh	v obale jednotný		
Dĺžka hlúbika v mm najviac	dĺžka hlúbika nesmie presahovať 2/3 šírky klobúka	výška plodnice nesmie byť väčšia ako priemer klobúka	

Fyzikálne a chemické požiadavky na sterilizované výrobky z jedlých húb

Tabuľka č. 2

Druh nálevu	Chlorid sodný, jedlá soľ ako NaCl v hmotnostných % najviac	Kyslosť, ako kyselina octová, v hmotnostných % najviac	Cukor v hmotnostných % najviac
Jedlé huby so zeleninou			
Kyslý nálev	1,8	1,5	-
Sladkokyslý nálev	1,2	1,3	7,0

Jedlé huby v slanom náleve	1,5	0,2	-
Jedlé huby v kyslom a sladkokyslom náleve			
Kyslý nálev	1,6	1,5	-
Sladkokyslý nálev	1,2	1,3	7,0
Jedlé huby vo víne			
Kyslý nálev	1,5	1,2	-

Požiadavky na sušené hriby

Tabuľka č. 3

	Vlastnosť			
	Výber	I. trieda kvality	II. trieda kvality	III. trieda kvality
Vzhľad	plátky krájané pozdĺžne v osi jedlej huby			
Farba	dužiny: prirodzene svetlá, biela až krémová rúrok: svetlá, žltá až žltohnedá	krémová až svetlohnedá	svetlohnedá až hnedá	hnedá až tmavohnedá - kávová
Vôňa	výrazná po sušených hriboch, bez cudzích pachov		po sušených hriboch, bez cudzích pachov	hubová, bez cudzích pachov
Hrúbka plátok	2 až 4 mm, 10 % plátok môže byť hrubších, najviac 6 mm			
Úlomky plátok	najviac 2 % prepadnutých sitom veľkosti ôk 10 x 10 mm	najviac 4 % prepadnutých sitom veľkosti ôk 5 x 5 mm	najviac 8 % prepadnutých sitom veľkosti ôk 5 x 5 cm	najviac 10 % prepadlých sitom veľkosti ôk 5 x 5 mm
Plátky z klobúkov	najmenej 40 %	najmenej 30 %	nestanoví sa ¹⁾	
Plátky čiastočne pripálené	nedovoľuje sa	nedovoľuje sa	najviac 10 %	najviac 15 %
Perforované plátky ²⁾	najviac 2 %	najviac 5 %	najviac 10 %	najviac 15 %
Nečistoty prírodného pôvodu: ihličie, mach, tráva, listy, kôra, konáriky	najviac 2 %			
Plátky so stopami po druhotnom napadnutí škodcami	nedovoľuje sa	najviac 0,2 %		

- nie je dovolené dávať do obehu samotné hlúbiky húb
- za perforované plátky sa považujú plátky, ktoré majú viac ako 3 otvory na cm²

Požiadavky na ostatné sušené huby jedného druhu

Tabuľka č. 4

Znak	Vlastnosť
------	-----------

Vzhľad	plátky krájané v pozdĺžnej osi hlúbika
Farba	zodpovedajúca druhu jedlej huby po usušení
Vôňa	zodpovedajúca druhu jedlej huby po usušení
Hrúbka plátkov	2 až 4 mm, 10 % plátkov môže byť hrubších, najviac 6 mm
Úlomky plátkov	najviac 10 % plátkov prepadajúcich sítom o veľkosti ôk 5 x 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 %

Požiadavky na zmesi sušených jedlých húb

Tabuľka č. 5

Znak	Vlastnosť
Vzhľad	plátky krájané v pozdĺžnej osi hlúbika
Farba	zodpovedajúca druhu jedlej huby po usušení
Vôňa	po sušených hubách, bez cudzích pachov
Hrúbka plátkov	2 až 4 mm, 10 % plátkov môže byť hrubších, najviac 6 mm
Úlomky plátkov	najviac 10 % plátkov prepadajúcich sítom o veľkosti ôk 5 x 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 %

Požiadavky na sušené jedlé huby na výrobu extraktov

Tabuľka č. 6

Znak	Vlastnosť
Vzhľad	plátky húb, ich zlomky až drť
Farba	svetlá až tmavá podľa druhu húb a podľa spôsobu technologického spracovania
Perforované plátky ^{**)}	nestanovuje sa
Vlhkosť v hmotnostných percentách najviac	14,0 %
Nečistoty prírodného pôvodu: ihličie, mach, tráva, listy, kôra, konáriky v hmotnostných percentách najviac	najviac 5,0 %

Otázky ku skúške odbornej spôsobilosti na zber spracovanie a predaj húb.

- 1.) Vymenujte hlavných zástupcov jedovatých húb rastúcich v našich podmienkach a ich hlavné rozpoznávacie znaky.
- 2.) Vymenujte hlavných zástupcov húb, ktorých predaj je povolený a ich hlavné rozpoznávacie znaky.
- 3.) Základné zásady bezpečného zberu, prepravy a uchovávania voľne rastúcich húb.
- 4.) Aké druhy otráv hubami poznáme a aké sú ich hlavné príznaky.
- 5.) Prvá pomoc pri otravách hubami.
- 6.) Definujte jedlé huby.
- 7.) Definujte rast a výskyt jedlých húb podľa Potravinového kódexu.
- 8.) Čo tvorí klobúk jedlých húb ?
- 9.) Čo tvorí hlúbik jedlých húb ?
- 10.) Aké sú čerstvé huby ?
- 11.) Pestované jedlé huby sú...
- 12.) Sušené huby sú...
- 13.) Termín uvádzania čerstvých jedlých húb do obehu...
- 14.) Čerstvé jedlé huby musia mať v obchodnom názve...
- 15.) Deň zberu húb sa musí uviesť...
- 16.) Definujte „dátum výroby“ pestovaných húb.
- 17.) Ako sa členia čerstvé jedlé huby podľa pôvodu ?
- 18.) Ako sa členia pestované huby ?
- 19.) Aké musia byť jedlé huby z hľadiska kvality ?
- 20.) Aké nesmú byť čerstvé huby z hľadiska kvality ?
- 21.) Čo musia obsahovať čerstvé jedlé huby pri uvádzaní do obehu ?

- 22.) Z akých jedlých húb možno vyrábať výrobky ?
- 23.) Ako uvádzame do obehu pečiarke ?
- 24.) Na spracovanie sa pečiarke dodávajú...
- 25.) Definujte podmienky skladovania čerstvých jedlých húb ?
- 26.) Definujte podmienky skladovania v prírode voľne rastúcich jedlých húb určených na ďalšie spracovanie.
- 27.) Definujte podmienky skladovania pestovaných jedlých húb určených na ďalšie spracovanie.
- 28.) Definujte dátum výroby sušených jedlých húb.
- 29.) Charakterizujte lokalitu výskytu, anatómiu a morfológiu Hadovky smradľavej.
- 30.) Vymenujte jedovaté huby.
- 31.) Charakterizujte lokalitu výskytu, anatómiu a morfológiu Čírovky zelenkastej.
- 32.) Medzi jedovaté huby zaradíme...
- 33.) Medzi jedovaté huby patria...
- 34.) Definujte podmienky skladovania sušených jedlých húb.
- 35.) Charakterizujte lokalitu výskytu, anatómiu a morfológiu Plávky modrastej.