

## Oddíl 5

### Houby

#### § 22

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) houbami - jedlé čerstvé plodnice vyšších hub uvedené v příloze č. 13,
- b) čerstvými houbami volně rostoucími - houby získané sběrem v prostředí přirozeném jejich výskytu, které nejsou starší než tři dny ode dne sběru,
- c) čerstvými houbami pěstovanými - houby získané pěstováním v podmínkách uměle vytvořených, které nejsou starší než pět dní ode dne sběru,
- d) sušenými houbami - houby upravené sušením, u nichž obsah vody činí nejvýše 12 % a jednotlivé druhy hub jsou makroskopicky určitelné,
- e) konzervovanými houbami - houby upravené, zejména sterilací a zmrazováním,
- f) ostatními výrobky z hub - houby upravené, zejména drcením, mletím, granulací a extrakcí.

#### § 23

### Členění na skupiny a podskupiny

V příloze č. 14 je uvedeno členění hub na skupiny a podskupiny.

#### § 24

### Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin<sup>9)</sup> se označí

- a) čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované českým názvem hub podle přílohy č. 13 a datem sběru,
- b) čerstvé houby volně rostoucí dobou použitelnosti do tří dnů ode dne sběru,
- c) čerstvé houby pěstované dobou použitelnosti do pěti dnů ode dne sběru,
- d) pěstované žampiony i třídou jakosti,
- e) výrobky z hub a ostatní výrobky z hub názvem podskupiny a českým názvem použitých druhů hub podle přílohy č. 13.

#### § 25

### Požadavky na jakost

(1) Čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované, s výjimkou pěstovaných žampionů, musí být pevné konzistence, dobře na sucho očištěné, bez cizích příměsí a nečistot. Houby nesmějí být přestárlé, plesnivé, zapařené a nadměrně vlhké. Mohou být rozděleny nejvýše jedním řezem, klobouk však musí být spojen s třeněm. Loupání klobouků hub není dovoleno s výjimkou klouzků.

(2) U hub uvedených v odstavci 1 se dovoluje perforace do 10 % povrchu plochy řezu, nejvýše však tři otvory, a menší poškození plodnic úlomky nebo požerky na dvou místech. Poškozených hub může být nejvýše 5 %, přičemž poškozenými houbami se rozumí houby, kterým chybí více než čtvrtina klobouku nebo v nichž se vyskytují škůdci.

(3) U sušených hub se dovoluje 10 % hmotnosti perforovaných. Sušené houby mají chuť typickou pro sušené houby, jsou bez cizích pachů a chutí, mají barvu odpovídající použitému druhu houby a jsou dostatečně vysušené, aby nedocházelo k plesnivění či zapaření.

#### § 26

### Uvádění do oběhu

- (1) Čerstvé houby volně rostoucí se skladují a přepravují při teplotách od 0 st.C do 10 st.C, pouze v jedné vrstvě.
- (2) Čerstvé houby pěstované se uvádějí do oběhu při teplotách od 0 st.C do 6 st.C balené a zabalené k přímému prodeji nejvýše ve dvou vrstvách; nebalené, volně ložené nejvýše ve třech vrstvách.
- (3) Sušené houby se skladují při teplotě nejvýše 20 st.C a relativní vlhkosti nejvýše 65 %.
- (4) Čerstvé houby pěstované mohou být baleny nebo zabaleny jen v prodyšné fólii.
- (5) Sušené houby musí být uváděny do oběhu balené nebo zabalené.