

# Locika setá (salát hlávkový)

*Lactuca sativa*

1

7

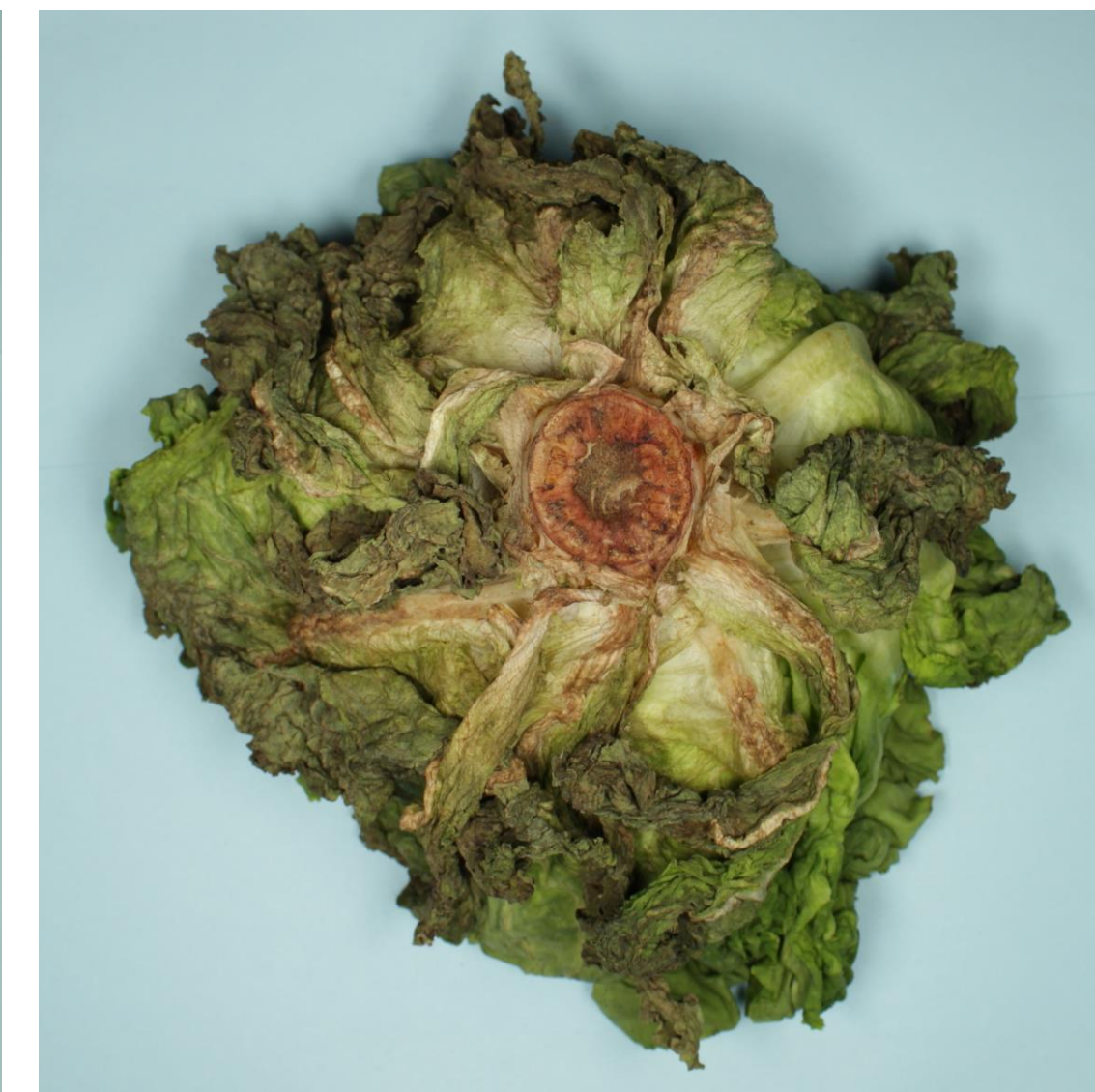
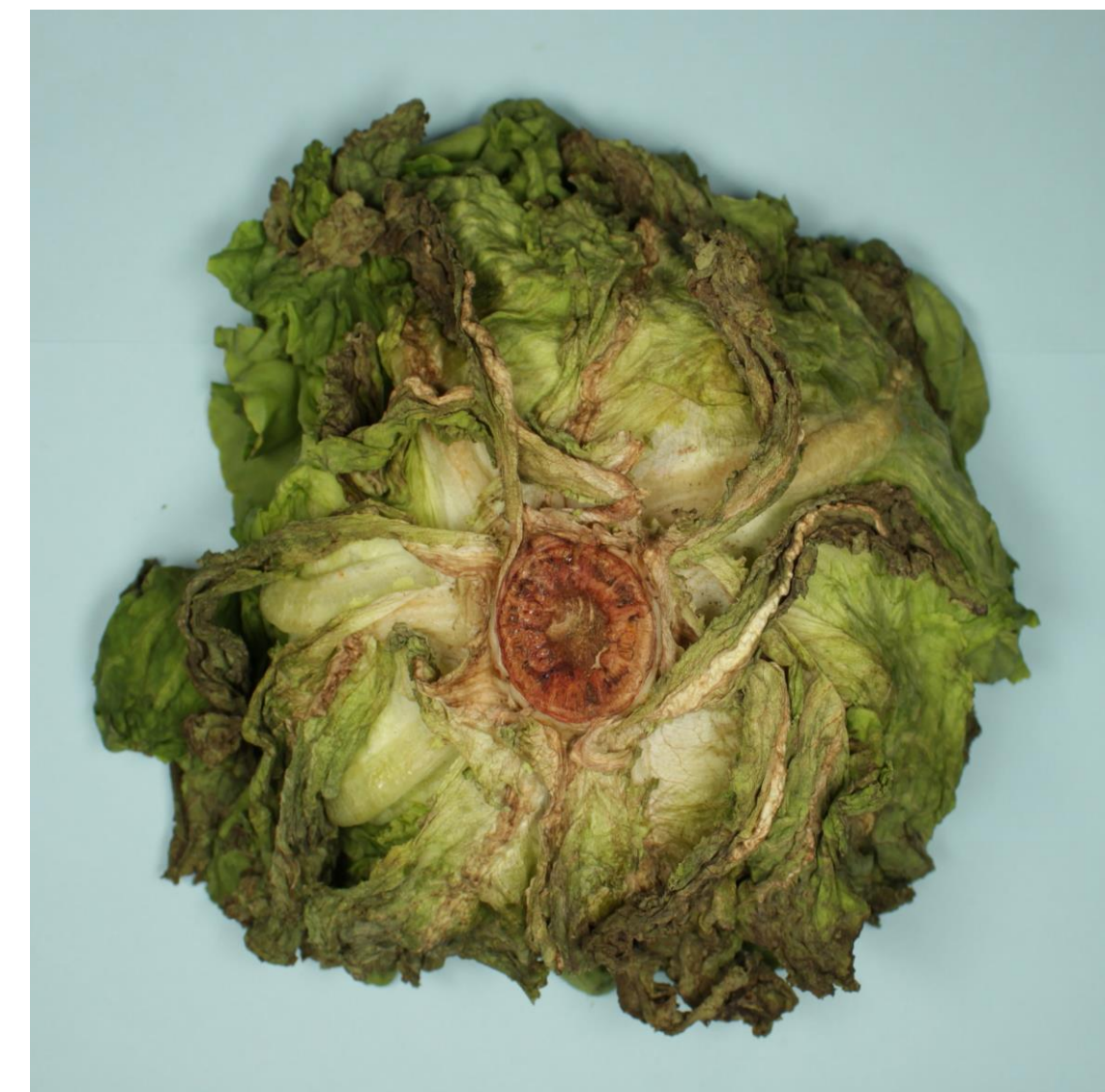
14

20

27

34

41



1

7

14



Skladování za  
chladičkové teploty

Skladování za pokojové  
teploty

### *Ideální podmínky skladování:*

Teplota: 0-4°C

Vlhkost vzduchu: 90-95 %

Země původu: Nizozemí

Odrůda: salát hlávkový

Třída jakosti: II.

### I. jakost

- Produkt zařazený do této třídy musí být dobré jakosti. Musí vykazovat typické znaky pro odrůdu nebo tržní druh.
- Musí být také:
  - dobře tvarovaný,
  - pevný, s přihlédnutím ke způsobům pěstování a druhu produktu,
  - bez vad a poškození zhoršujících jeho požitelnost,
  - bez poškození mrazem.
- **Hlávkový salát** musí mít jedno dobře vyvinuté srdíčko.
- Hlávkový salát pěstovaný v chráněném prostředí však může mít malé srdíčko.
- Lociky musí mít srdíčko, které může být malé. Střed endivie kadeřavé letní nebo endivie zimní musí mít žlutou barvu.
- **Dovolené odchylky jakosti:**
  - Je povolena celková odchylka 10 % kusů neodpovídajících požadavkům I. jakosti, avšak odpovídajících požadavkům II. jakosti.
  - V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 1 % sestávat z produktů, které nesplňují požadavky II. jakosti ani minimální požadavky, nebo z produktů postižených hnilobou.

### II. jakost

- Do této třídy patří produkty, který nevyhovují pro zařazení do třídy I, ale splňují shora uvedené minimální požadavky.
- Produkt musí být:
  - přiměřeně dobře tvarovaný
  - bez vad a poškození zhoršujících jeho požitelnost.
- Jsou povoleny tyto vady, pokud si produkty uchovávají své základní vlastnosti, co se týče jakosti, uchovatelnosti a úpravy:
  - lehké vady zbarvení a lehké vady způsobené škůdci.
- Hlávkový salát musí mít srdíčko, které může být malé.
- U hlávkového salátu pěstovaného v chráněném prostředí je však povolena nepřítomnost srdíčka.
- Lociky nemusí mít žádné srdíčko.
- **Dovolené odchylky jakosti:**
  - Je povolena celková odchylka 10 % kusů neodpovídajících požadavkům této jakosti ani minimálním požadavkům.
  - V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.

### Minimální požadavky

- S výhradou zvláštních ustanovení pro jednotlivé třídy jakosti a povolených odchylek musí být produkty všech jakostí:
  - celé, zdravé, nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
  - čisté a ořezané, tzn. v podstatě bez zeminy nebo jiného substrátu a v podstatě bez viditelných cizích látek,
  - čerstvého vzhledu, nezvadlé, nevyhánějící do květu,
  - v podstatě bez škůdců, nepoškozené škůdci,
  - bez nadměrné povrchové vlhkosti, bez cizího pachu a/nebo chuti.
- V případě salátu se povoluje začervenalé zbarvení, způsobené nízkou teplotou při růstu, pokud tím není vážně narušen jeho vzhled.
- Kořeny musí být odříznuty hladce pod spodními listy.
- Produkt musí být normálně vyvinutý. Produkt musí být v takovém stadiu vývoje a v takovém stavu, aby snesl přepravu a manipulaci a mohl být doručen do místa určení v uspokojivém stavu.

### Vybrané druhy:

- Salát
- Salát Butterhead
- Batávie
- Křehký salát (ledový)
- Locika
- Listový salát
  - Lollo bionda/rossa
  - Dubový
- Endivie kadeřavá letní
- Endivie zimní
- Little gem
- Salát římský
- Salát hlávkový



# Brukev zelná (brokolice)

## *Brassica oleracea var. italica*

1

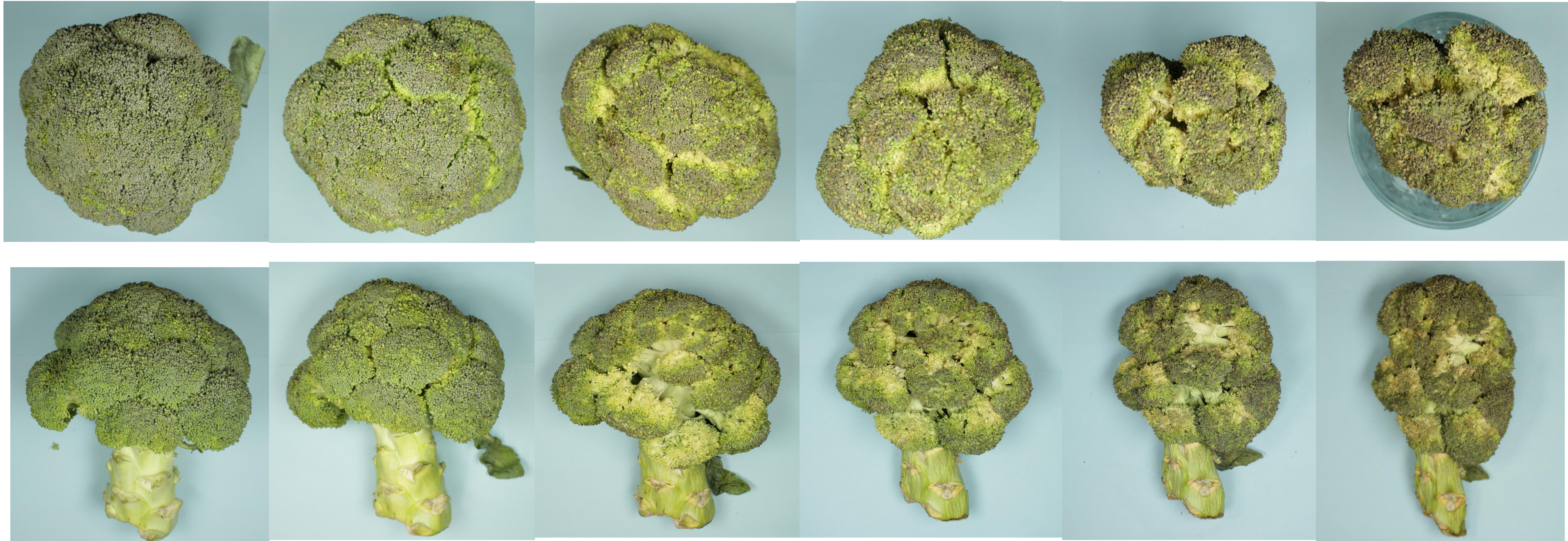
7

14

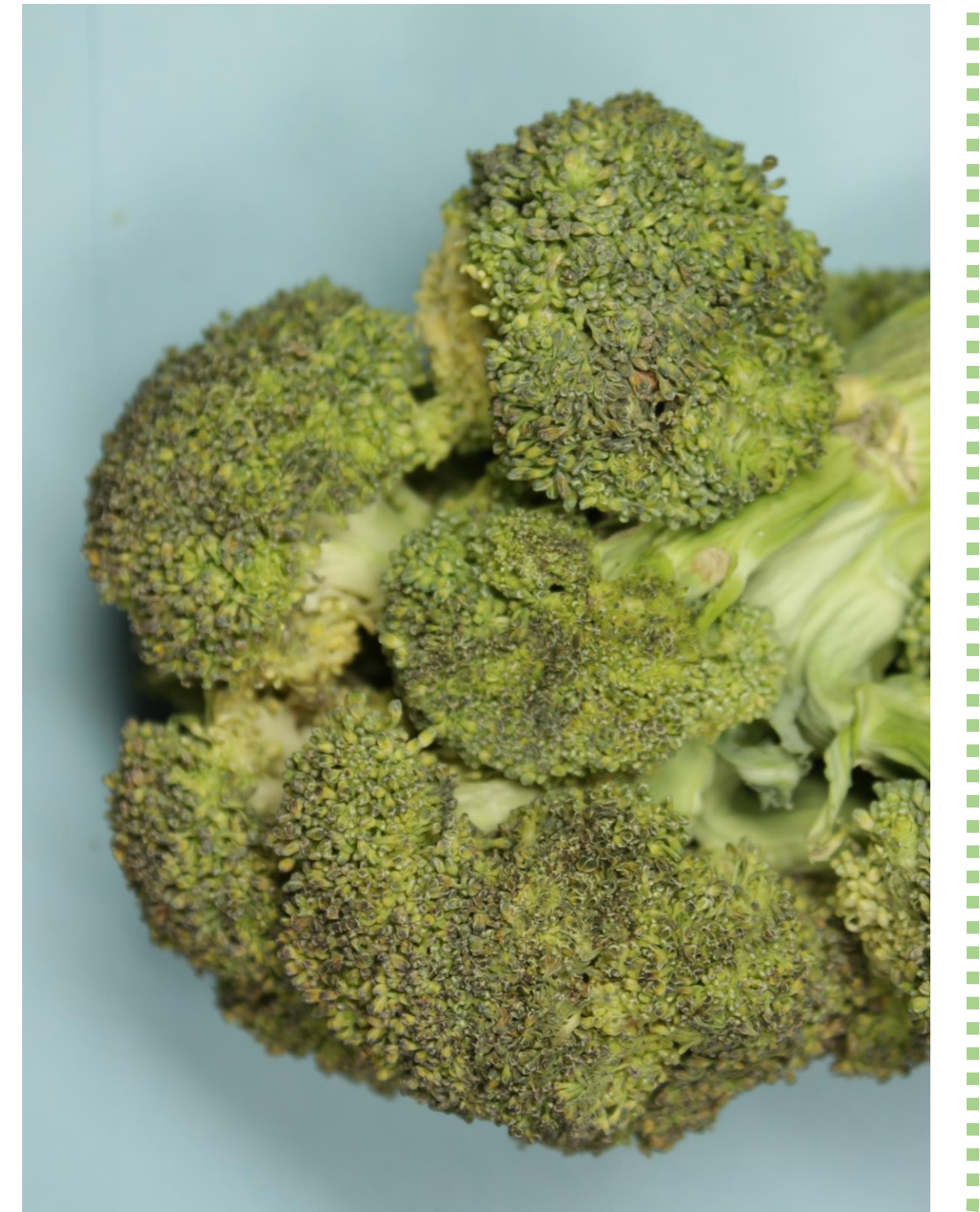
20

27

34



Detail 34



1

7

14



Detail 14



### ***Ideální podmínky skladování:***

- Teplota: 0-4°C
- Vlhkost: 90-95 %
- rychle zavadá
- vzduchotěsné balení

Země původu: Itálie  
Odrůda: Calabrese

Skladování za  
chladičkové teploty

Skladování za pokojové  
teploty

### Minimální požadavky

- S výhradou povolených odchylek jsou produkty:
  - celé, zdravé; nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
  - čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek,
  - v podstatě bez škůdců, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu,
  - bez nadměrné povrchové vlhkosti,
  - bez cizího pachu a/nebo chuti.
- Stav produktů musí být takový, aby umožňoval:
  - snést přepravu a manipulaci,
  - doručit do místa určení v uspokojivém stavu.

### Vybrané odrůdy:

- Květáková:
  - Lucie F1
  - Fellow F1
  - Lord F1
- Výhonková:
  - Vitamina
  - Calabrese

- **Brokolice květáková** - velká středová růžice
- **Brokolice výhonková** (chřestová, stonková) - tvořena z menší střední a několika dalších drobných postranních růžiček



### Minimální požadavky na zralost

- Produkty musí být dostatečně vyvinuté, nikoli však příliš, a musí vykazovat uspokojivou zralost, nesmí však být přezrálé.
- Stav vývoje a zralosti produktů musí být takový, aby jim dovolil pokračovat v procesu zrání a dosáhnout uspokojivého stupně zralosti.

### Odchylka

- V každé šarži se povoluje odchylka ve výši 10 % početních nebo hmotnostních produktů nesplňujících minimální požadavky na jakost.
- V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.
- Ve fázích následujících po odeslání mohou produkty z hlediska požadavků normy vykazovat mírnou ztrátu čerstvosti a mírné vadnutí, lehké poškození vyplývající z jejich vývoje a náchylnosti ke zkáze.

# Rajče jedlé

## *Solanum lycopersicum*

1

7

14

20

27

34



Nákroj 1



Nákroj 34



1

7

14

20



Detail 20



**Ideální podmínky skladování:**

- Teplota: >10°C,
- nižší teploty → ztráta chuti
- Vlhkost vzduchu: 95 %

Země původu: ČR  
Odrůda: Xandor  
Třída jakosti: I.  
Kalibr: 57 – 82 mm



Skladování za  
chladičkové teploty

Skladování za pokojové  
teploty

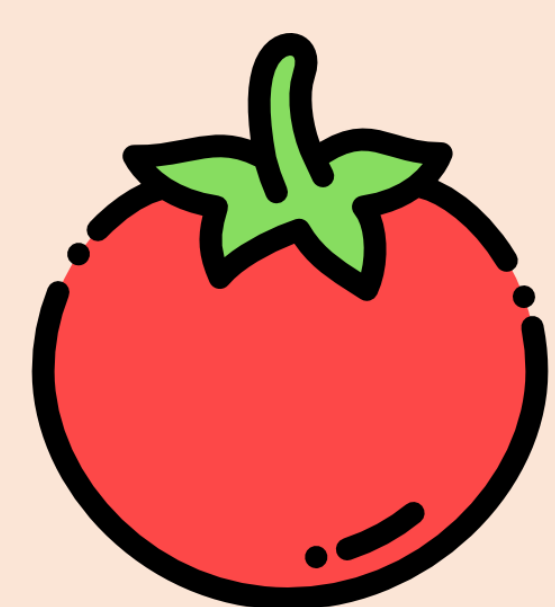


# Třídy jakosti rajčat

Podle Prováděcího NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 543/2011

## Výběrová jakost

- Rajčata musí být vynikající jakosti.
- Musí být pevná a musí vykazovat znaky typické pro odrůdu a/nebo tržní druh.
- Jejich zbarvení, v závislosti na stavu zralosti, musí být takové, aby umožňovalo splnění požadavků.
- Nepovoluje se zelené zbarvení (prstenec) kolem stopečné jamky ani jiné vady, s výjimkou velmi lehkých povrchových poškození slupky, pokud nezhoršují celkový vzhled, jakost a uchovatelnost produktu a obchodní úpravu v balení.
- **Dovolené odchylky jakosti:**
  - Je povolena celková odchylka 5 % početních nebo hmotnostních rajčat, která nesplňují požadavky této jakosti, ale splňují požadavky stanovené pro I. jakost.
  - V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 0,5 % sestávat z produktů, které splňují požadavky II. jakosti.



## I. jakost

- Rajčata musí být dobré jakosti.
- Musí být dostatečně pevná a musí vykazovat znaky typické pro odrůdu a/nebo tržní druh.
- Musí být bez prasklin a zjevného zeleného zbarvení kolem stopečné jamky. Jsou však povoleny tyto malé vady, které nenarušují celkový vzhled produktu, jakost a uchovatelnost produktu a jeho obchodní úpravu v balení:
  - lehké vady tvaru a vývoje, zbarvení, slupky, velmi lehké otlaky.
- „Žebernatá“ rajčata mohou kromě toho vykazovat:
  - zhojené praskliny o délce nevíce 1 cm,
  - deformace, ne však nadměrné,
  - malý nezorkovatělý pupek,
  - zorkovatělé jizvy pupkovitého tvaru v místě po opadlé blizně o celkové ploše nepřesahující 1 cm<sup>2</sup>,
  - tenkou podlouhlou jizvu po opadlé blizně (připomínající šev) o délce nepřesahující dvě třetiny průměru měřeného v nejširším místě plodu.
- **Dovolené odchylky jakosti:**
  - Je povolena celková odchylka 10 % početních nebo hmotnostních rajčat, která nesplňují požadavky této jakosti, ale splňují požadavky stanovené pro II. jakost.
  - V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 1 % sestávat z produktů, které nesplňují požadavky II. jakosti ani minimální požadavky, nebo z produktů postižených hnilobou.
  - U rajčat v hroznech je povoleno 5 % početních nebo hmotnostních rajčat odpadlých od hroznu.

## II. jakost

- Rajčata, která nelze zařadit do vyšších jakostí, která ale splňují výše uvedené minimální požadavky.
- Musí být dostatečně pevná (ale o něco méně pevná než v I. jakosti) a nesmí vykazovat nezhojené praskliny. Jsou povoleny tyto vady, pokud si rajčata uchovávají své základní vlastnosti, co se týče jakosti, uchovatelnosti a úpravy:
  - vady tvaru a vývoje, zbarvení, slupky nebo otlaky, pokud vážně nepoškozují plod,
  - zhojené praskliny o délce nejvýše 3 cm u rajčat „kulatých“, „žebernatých“ nebo „podlouhlých“.
- „Žebernatá“ rajčata mohou kromě toho vykazovat:
  - výraznější deformace než u plodů I. jakosti, ne však znetvoření,
  - zorkovatělé jizvy pupkovitého tvaru,
  - zorkovatělé jizvy pupkovitého tvaru v místě po opadlé blizně o celkové ploše nepřesahující 2 cm<sup>2</sup>,
  - tenkou podlouhlou jizvu po opadlé blizně (připomínající šev).
- **Dovolené odchylky jakosti:**
  - Je povolena celková odchylka 10 % početních nebo hmotnostních rajčat, která nesplňují požadavky této jakosti ani minimální požadavky. V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.
  - U rajčat v hroznech je povoleno 10 % početních nebo hmotnostních rajčat odpadlých od hroznu.

## Minimální požadavky

- S výhradou zvláštních ustanovení pro jednotlivé jakosti a povolených odchylek musí být rajčata všech jakostí:
  - celá, zdravá, nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
  - čistá, v podstatě bez viditelných cizích látek, čerstvého vzhledu,
  - v podstatě bez škůdců, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu,
  - bez nadměrné povrchové vlhkosti, bez cizího pachu a/nebo chuti.
- Rajčata v hroznech musí vykazovat zelené části svěží, zdravé, čisté a bez listů a bez jakýchkoliv viditelných cizích látek.
- Rajčata musí být v takovém stadiu vývoje a v takovém stavu, aby snesla přepravu a manipulaci a mohla být doručena do místa určení v uspokojivém stavu.

## Vybrané druhy:

- Kulatá, oválná, cherry, hrozny, třěšnovitá

## Vybrané odrůdy:

- |             |             |
|-------------|-------------|
| • Chockmato | • Jergus    |
| • Dulcita   | • Roma      |
| • Picadilly | • Valdo     |
| • Chica     | • Pollicino |
| • Nelinka   | • Datlo     |

# Vady suchých skořápkových plodů

## Mandle - zlomky

jádra pecky plodu mandloně obecné  
(*Prunus dulcis*)



- Barva semen může být okrová až světle hnědá, jádro na lomu bílé až krémové.
- Chuť musí být typicky mandlová bez cizího pachu a chuti.
- U nás se prodávají zejména mandle původem z USA.

## Lískový ořech – zlomky

plody lísky obecné (*Corylus avellana*)



- Uvádí se na trh především loupané, pouze někdy i ve skořápce.
- K nám se dováží především z Turecka.
- Slupka jádra by měla hnědá, jádro na lomu bílé s nažloutlým odstínem.
- Vůně oříšková, bez cizího pachu, chuť olejnatá.

## Vlašský ořech – zlomky

plody ořešáku královského (*Juglans regia* L.)



- Nutné rychlé usušení a skladování na suchých místech.
- Jádro může být nažloutlé až světle hnědé, tmavé skvrny jsou známkou pomalého usušení.
- Pěstují se i odrůdy s jádrem načervenalým.
- Jádro by mělo být na lomu bílé až nažloutlé.
- Chuť jádra je příjemně olejnatý někdy mírně trpká až nahořklá.
- Většina vlašských ořechů u nás prodávaných pochází z dovozu, např. z Číny.

### Další vady:

- Skladištní škůdci (nežádoucí přítomnost živých i mrtvých) - Vrtule ořechová, Zavíječ paprikový, Nosatec lískový
- Přítomnost plísní *Aspergillus flavus* riziko přítomnosti mykotoxinu aflatoxin
- Zhoršené sensorické vlastnosti – nažluklá či hořká chuť
- Hnědnutí

# Hlíva ústříčná

## *Pleurotus ostreatus*

1



2



3



4



5



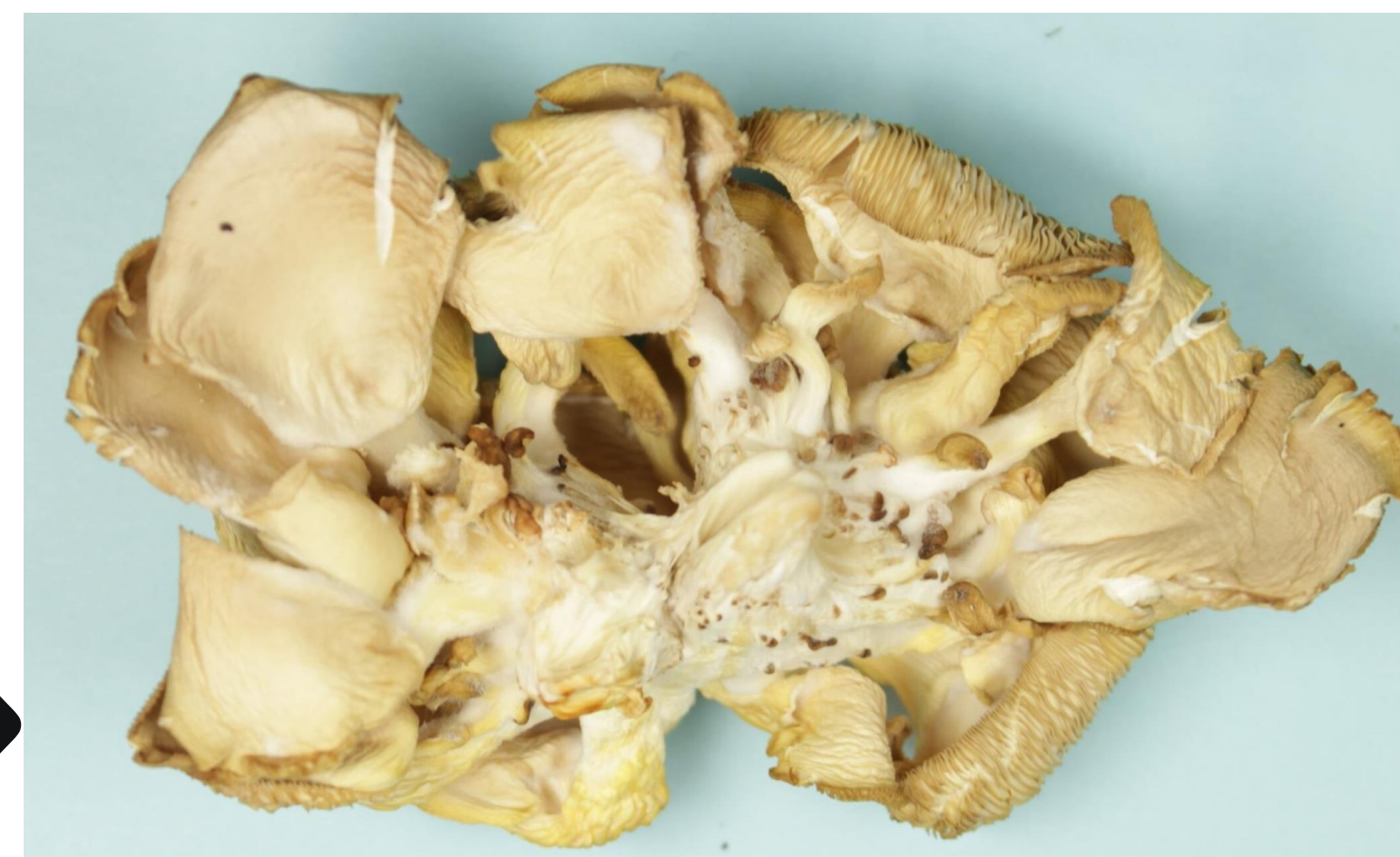
6



7



7 – zadní strana



1



2



3



4



5



6



7



7 – zadní strana



### *Ideální podmínky skladování:*

Teplota: 0-4°C

Vlhkost vzduchu: 90-95 %

Země původu: Česká republika



Skladování za  
chladičkové teploty

Skladování za pokojové  
teploty





### Minimální požadavky

- S výhradou povolených odchylek jsou produkty:
  - celé, zdravé; nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
  - čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek,
  - v podstatě bez škůdců, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu,
  - bez nadměrné povrchové vlhkosti,
  - bez cizího pachu a/nebo chuti.
- Stav produktů musí být takový, aby umožňoval:
  - snést přepravu a manipulaci,
  - doručit do místa určení v uspokojivém stavu.

### Vybrané druhy:

- Hlíva plicní
- Hlíva miskovitá
- Hlíva ústříčná
- Hlíva dubová
- Hlíva smrková
- Hlíva máčková



- Hlíva plicní - světle zbarvené plodnice, roste v letních měsících
- Hlíva miskovitá - menší žluté kloboučky

### Minimální požadavky na zralost

- Produkty musí být dostatečně vyvinuté, nikoli však příliš, a musí vykazovat uspokojivou zralost, nesmí však být přezrálé.
- Stav vývoje a zralosti produktů musí být takový, aby jim dovolil pokračovat v procesu zrání a dosáhnout uspokojivého stupně zralosti.

### Odchylka

- V každé šarži se povoluje odchylka ve výši 10 % početních nebo hmotnostních produktů nesplňujících minimální požadavky na jakost.
- V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.
- Ve fázích následujících po odeslání mohou produkty z hlediska požadavků normy vykazovat mírnou ztrátu čerstvosti a mírné vadnutí, lehké poškození vyplývající z jejich vývoje a náchylnosti ke zkáze.

1

7

14

20

27

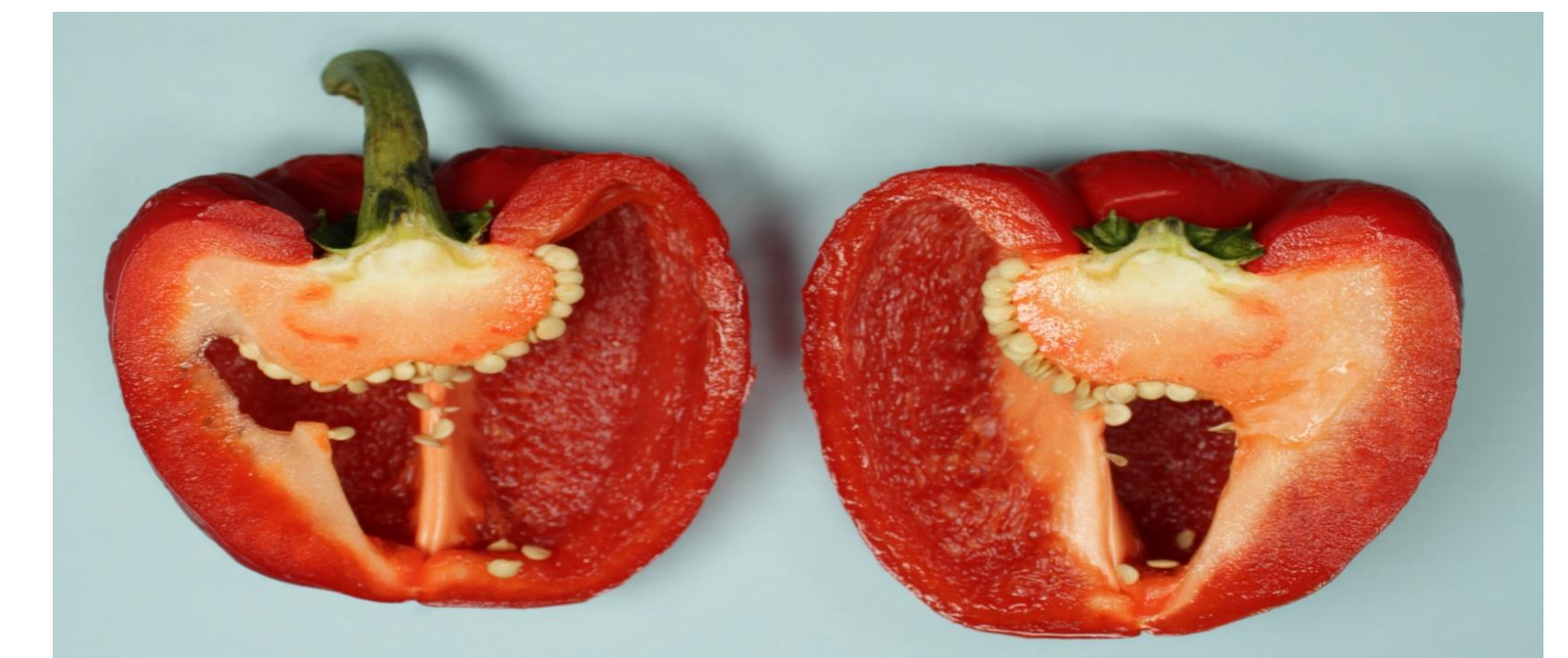
34



Nákroj 1



Nákroj 34



1

7

14

20



Nákroj 34



**Ideální podmínky  
skladování:**

Teplota: 4-10°C

Vlhkost vzduchu: 85-90 %

Země původu: Španělsko

Třída jakosti: I.

Kalibr: 70 – 90 mm



Skladování za  
chladičkové teploty

Skladování za pokojové  
teploty



# Paprika oranžová

## *Capsicum annuum*

1

7

14

20

27

34



Nákroj 1



Nákroj 34



1

7

14

20



Nákroj 34



**Ideální podmínky  
skladování:**

Teplota: 4-10°C

Vlhkost vzduchu: 85-90 %

Země původu: Španělsko

Třída jakosti: I.

Kalibr: 70 – 90 mm



Skladování za  
chladičkové teploty

Skladování za pokojové  
teploty



# Paprika žlutá

## *Capsicum annuum*

1

7

14

20

27

34



Nákroj 1



Nákroj 34

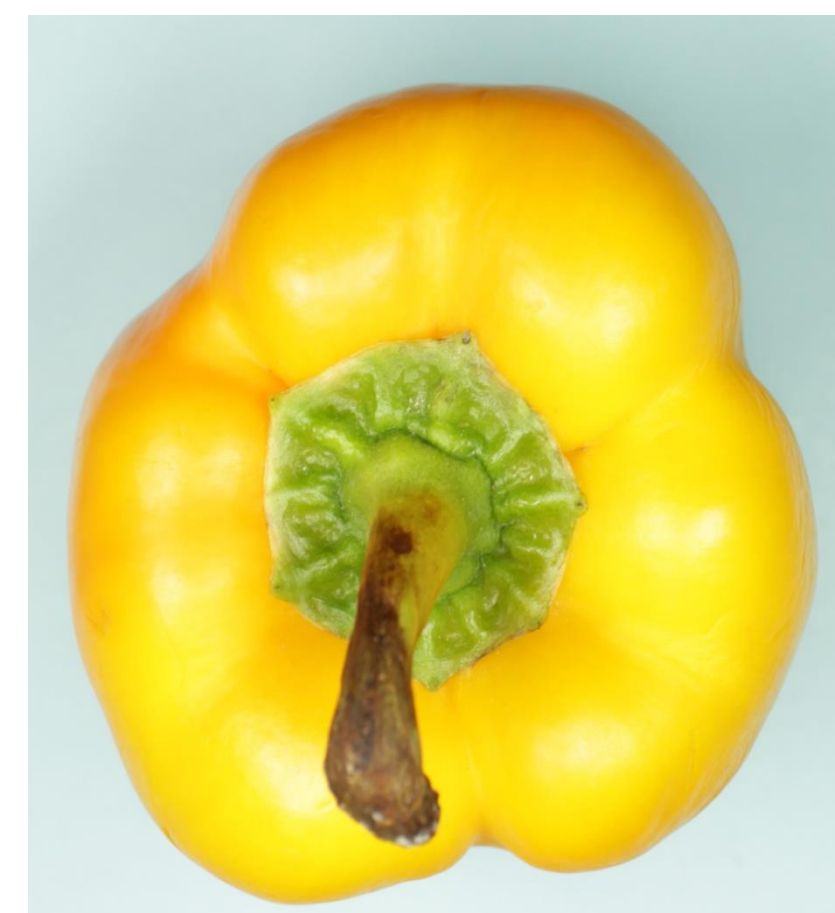


1

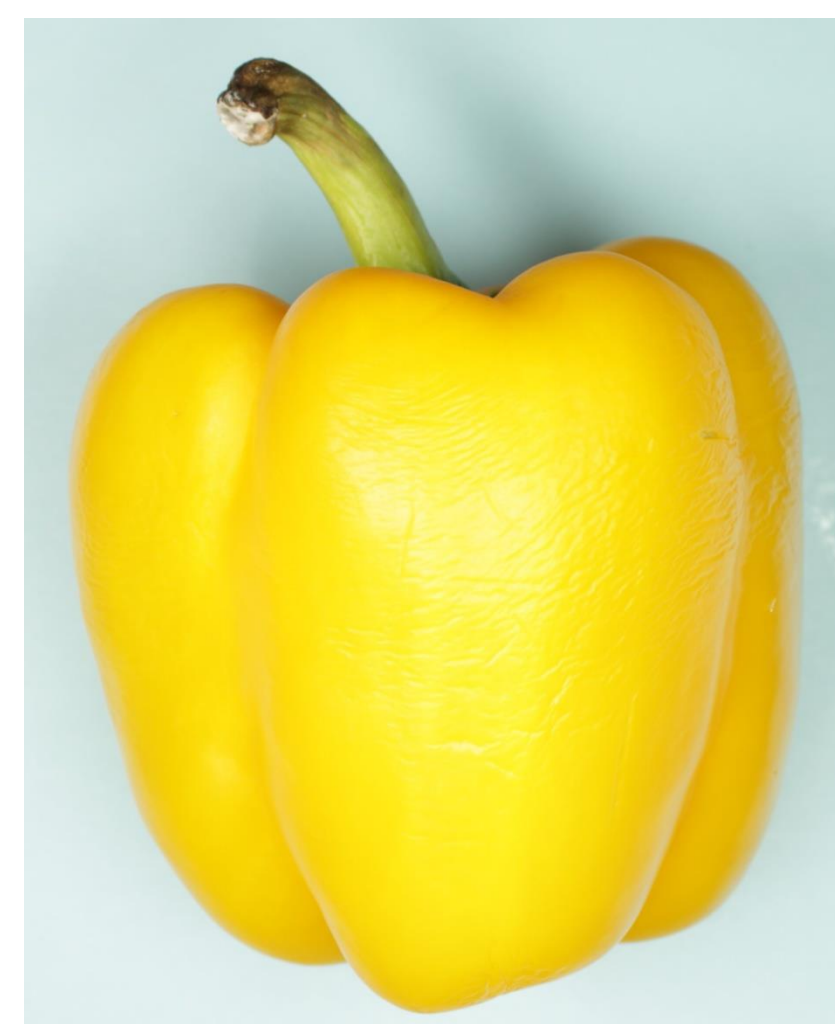
7

14

20



Nákroj 34



**Ideální podmínky  
skladování:**

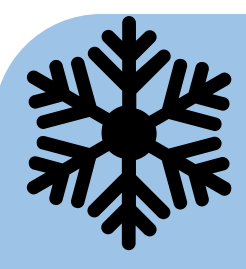
Teplota: 4-10°C

Vlhkost vzduchu: 85-90 %

Země původu: Španělsko

Třída jakosti: I.

Kalibr: 70 – 90 mm



Skladování za  
chladičkové teploty

Skladování za pokojové  
teploty



# Třídy jakosti papriky zeleninové

Podle Prováděcího NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 543/2011

## Výběrová jakost

- Paprika zeleninová musí být vynikající jakosti.
- Musí vykazovat znaky typické pro odrůdu a/nebo tržní druh.
- Nedovolují se vady s výjimkou velmi lehkých povrchových poškození, pokud nezhoršují celkový vzhled, jakost a uchovatelnost produktu a jeho obchodní úpravu v obalu.
- **Dovolené odchylky jakosti:**
  - Je povolena celková odchylka 5 % početních nebo hmotnostních papriky zeleninové, která nesplňuje požadavky této jakosti, ale splňuje požadavky stanovené pro I. jakost.
  - V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 0,5 % sestávat z produktů, které splňují požadavky II. jakosti.

## I. jakost

- Paprika zeleninová musí být dobré jakosti.
- Musí vykazovat znaky typické pro odrůdu a/nebo tržní druh.
- Jsou však povoleny tyto lehké vady, které nenarušují celkový vzhled produktu, jakost a uchovatelnost produktu a jeho obchodní úpravu v balení:
  - lehké vady tvaru,
  - nepatrné stříbrné skvrny nebo poškození způsobená třásněnkou max. na 1/3 celkového povrchu,
  - lehké vady slupky (důlky, poškrábání, popáleniny způsobené sluncem, otlaky na povrchu nepřesahující celkem více než 2 cm u poškození podlouhlého tvaru a 1 cm<sup>2</sup> u ostatních poškození),
    - zaschlé povrchové praskliny nepřesahující 1/8 celkové plochy povrchu,
  - lehce poškozená stopka.
- **Dovolené odchylky jakosti:**
  - Je povolena celková odchylka 10 % početních nebo hmotnostních papriky zeleninové, která nesplňuje požadavky této jakosti, ale splňuje požadavky stanovené pro II. jakost.
  - V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 1 % sestávat z produktů, které nesplňují požadavky II. jakosti ani minimální požadavky, nebo z produktů postižených hnilobou.

## II. jakost

- Do této jakosti se zařazuje paprika zeleninová, kterou nelze zařadit do vyšších jakostí, která ale splňuje výše uvedené minimální požadavky.
- Jsou povoleny tyto vady, pokud si paprika zeleninová uchová své základní vlastnosti, co se týče jakosti, uchovatelnosti a úpravy:
  - vady tvaru,
  - stříbrné skvrny nebo poškození způsobená třásněnkou nanejvýše na 2/3 celkového povrchu,
  - vady slupky (důlky, poškrábání, popáleniny způsobené sluncem, otlaky na povrchu a zacelená poškození nepřesahující celkem více než 4 cm u poškození podlouhlého tvaru a 2,5 cm<sup>2</sup> u ostatních poškození),
    - zaschlé povrchové praskliny nepřesahující 1/4 celkové plochy povrchu,
  - poškození květního konce plodu o velikosti maximálně 1 cm<sup>2</sup>,
  - vysychání maximálně na 1/3 povrchu,
  - poškozená stopka a kalich, pokud zůstává okolní dužina nepoškozena.
- **Dovolené odchylky jakosti:**
  - Je povolena celková odchylka 10 % početních nebo hmotnostních papriky zeleninové, která nesplňuje požadavky této jakosti ani minimální požadavky. V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.

## Minimální požadavky

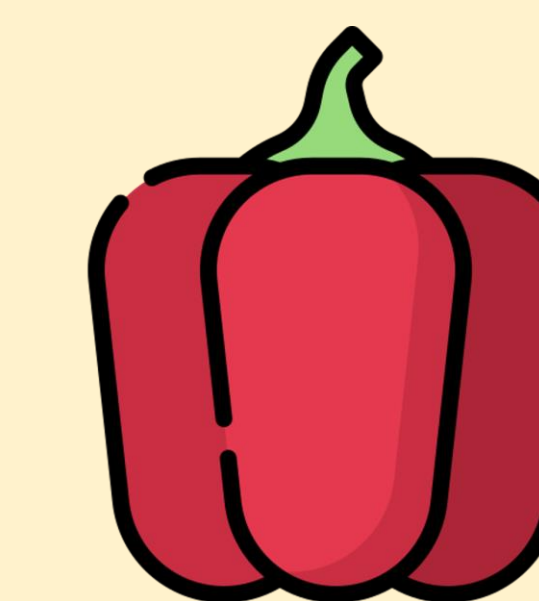
- S výhradou zvláštních ustanovení pro jednotlivé jakosti a povolených odchylek musí být paprika zeleninová všech jakostí:
  - celá, zdravá, nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
  - čistá, v podstatě bez viditelných cizích látek, čerstvého vzhledu, pevná,
  - v podstatě bez škůdců, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu,
  - bez poškození nízkou teplotou nebo mrazem, se stopkou, stopka musí být čistě odříznuta a kalich nesmí být poškozen,
  - bez nadměrné povrchové vlhkosti, bez cizího pachu a/nebo chuti.
- Paprika zeleninová musí být v takovém stadiu vývoje a v takovém stavu, aby snesla přepravu a manipulaci a mohla být doručena do místa určení v uspokojivém stavu.

## Vybrané druhy:

- Zeleninová paprika červená, zelená, žlutá, oranžová, bílá, kapie

## Vybrané odrůdy:

- Oreny
- Slovana
- Spirulus
- Tamina
- Amy
- Raduza



# Avokádo

*Persea americana*

1

7

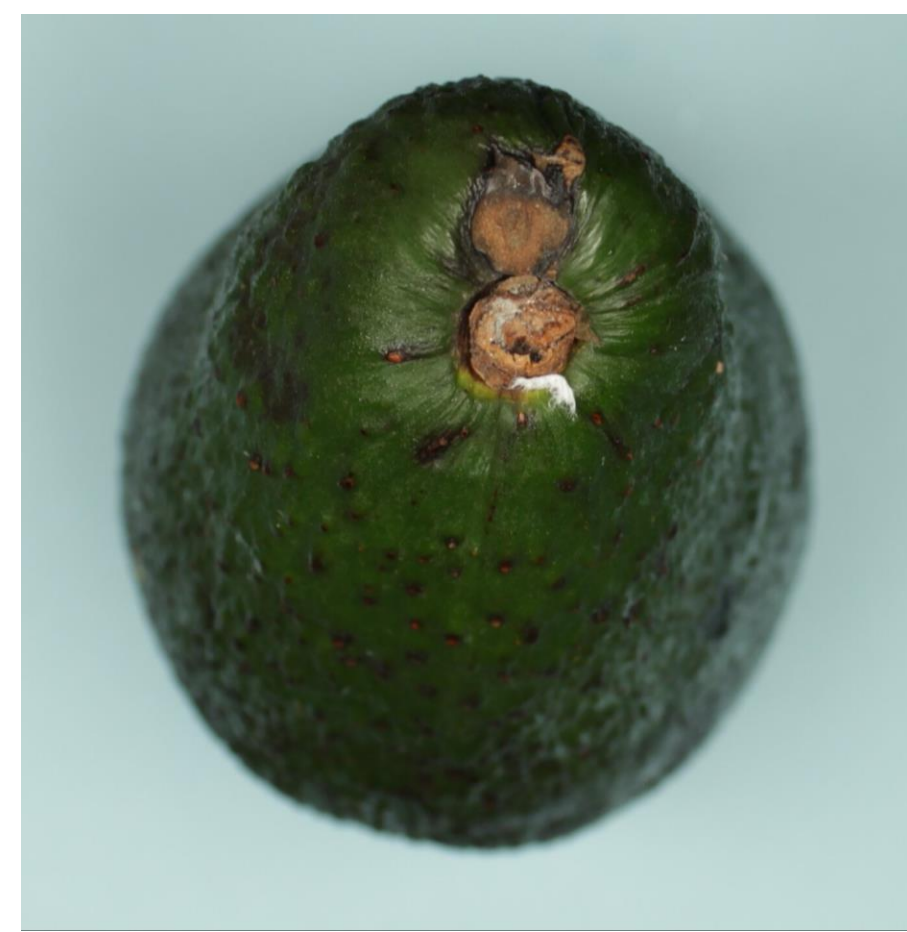
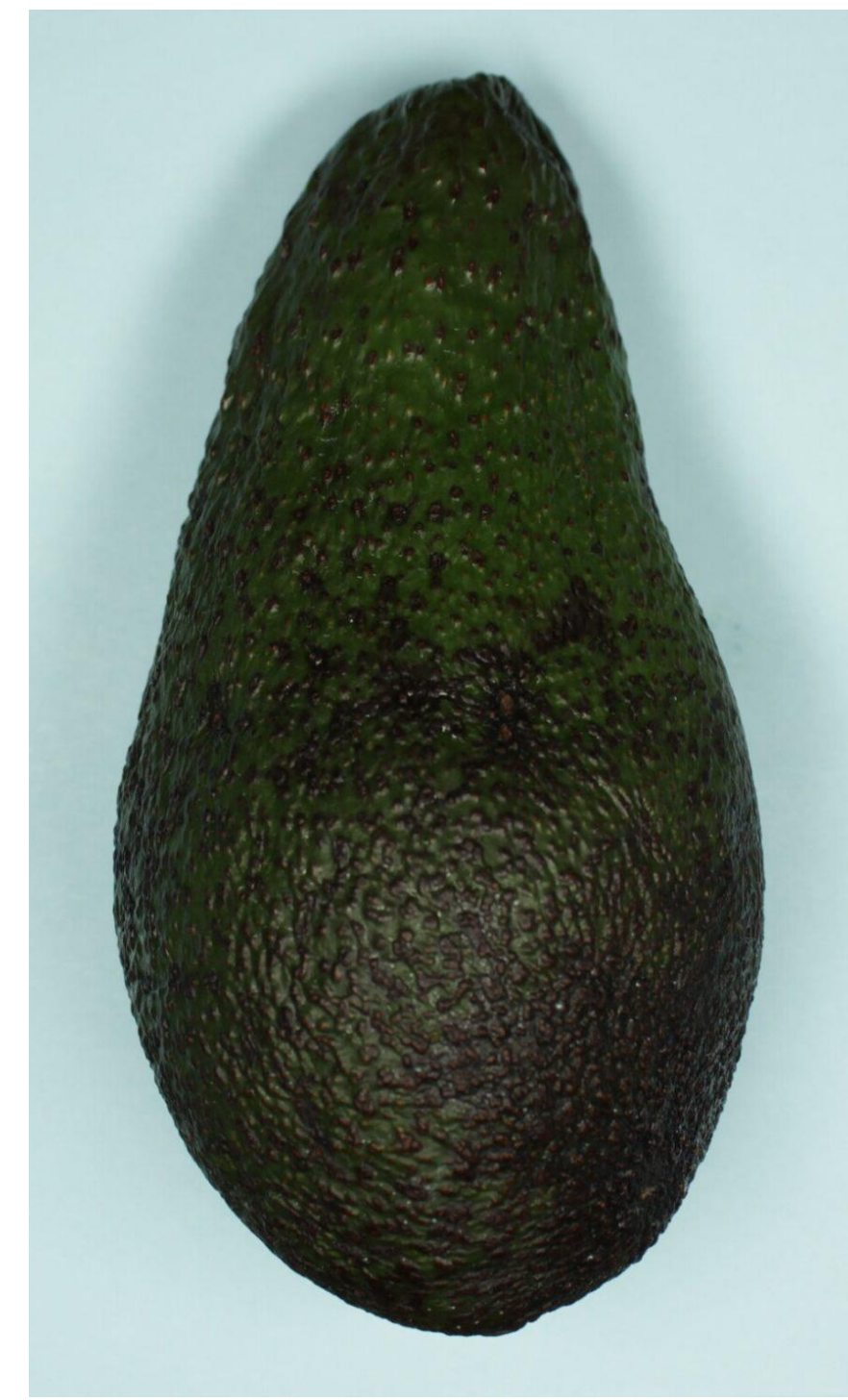
14

31

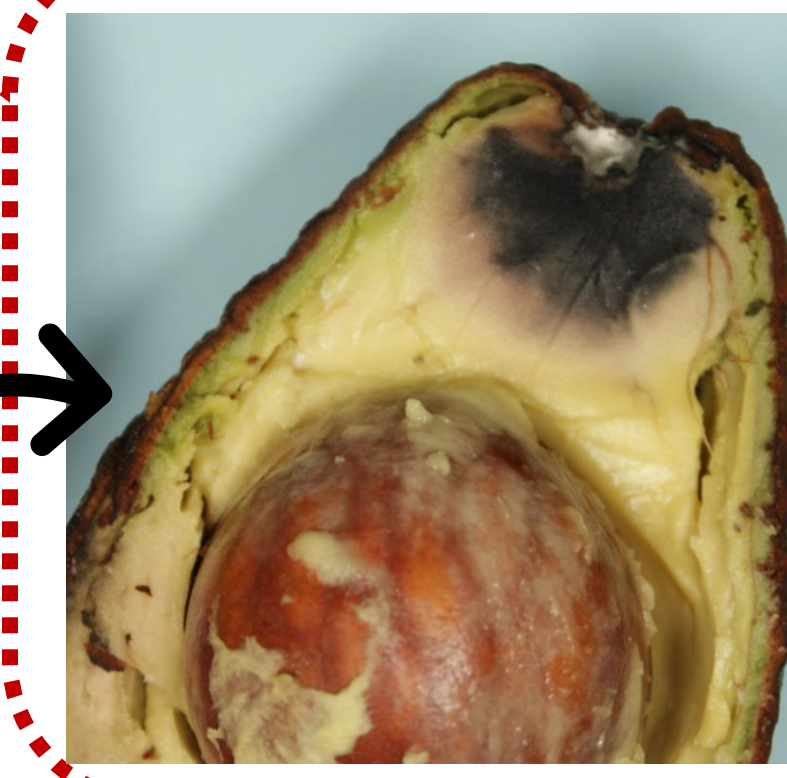
42

Nákroj 1

Nákroj 42



Černá hniloba



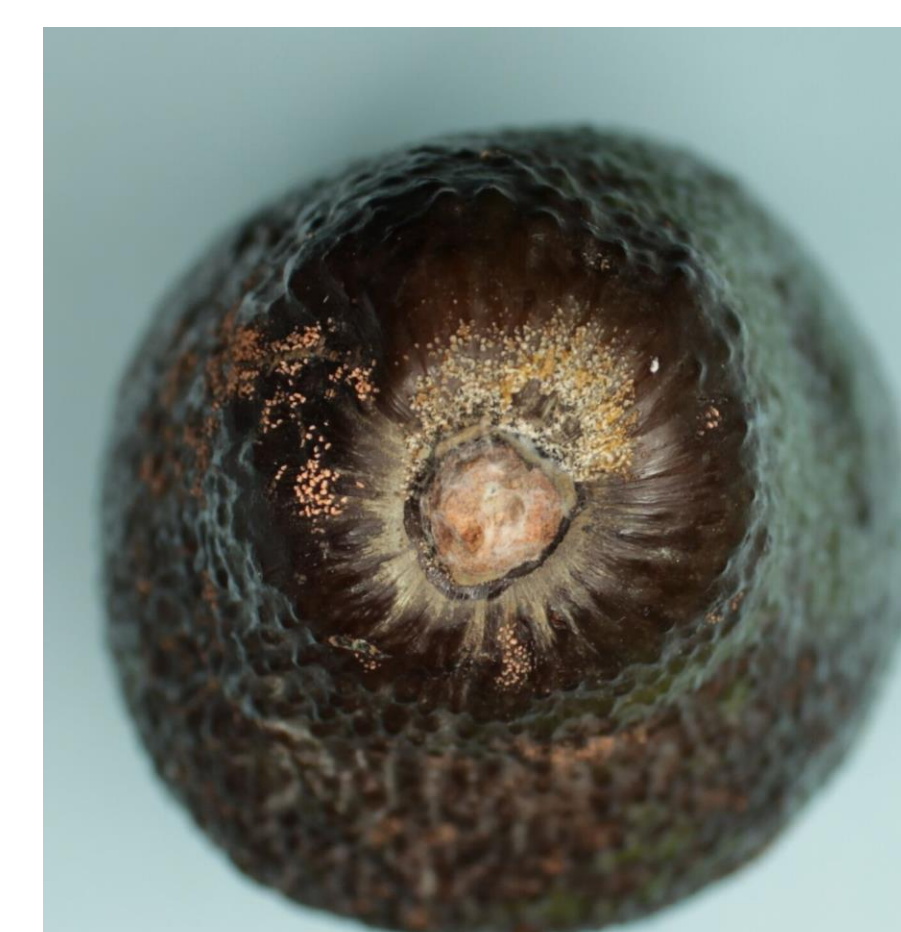
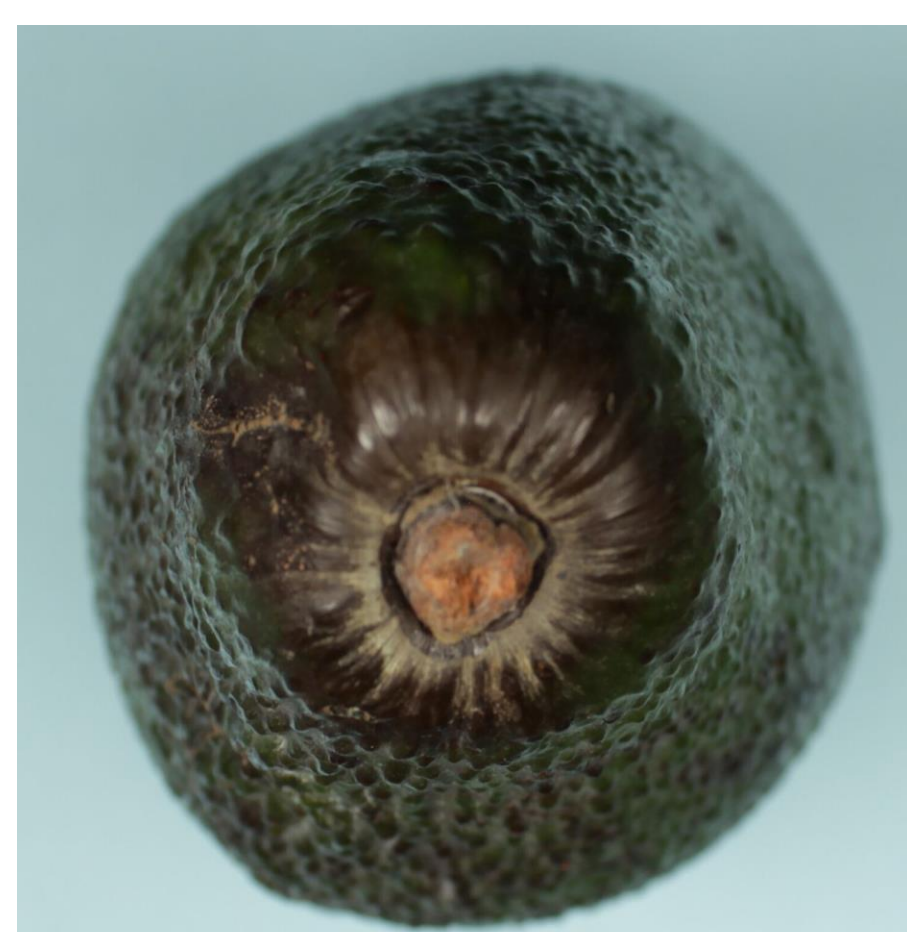
1

7

10

13

Nákroj 13



**Ideální podmínky skladování:**

- Teplota: >10°C
- Vlhkost vzduchu: 85-95 %
- Skladování v chladničce, po rozkrojení nejlépe v těsně uzavřené nádobě, aby se zabránilo kontaktu s kyslíkem.

Země původu: Jihoafrická rep.  
Odrůda: Pinkerton

Skladování za  
chladičkové teploty

Skladování za pokojové  
teploty

### Minimální požadavky

- S výhradou povolených odchylek jsou produkty:
  - celé, zdravé; nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
  - čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek,
  - v podstatě bez škůdců, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu,
  - bez nadměrné povrchové vlhkosti,
  - bez cizího pachu a/nebo chuti.
- Stav produktů musí být takový, aby umožňoval:
  - snést přepravu a manipulaci,
  - doručit do místa určení v uspokojivém stavu.

### Vybrané odrůdy:

- Hass
- Fuerte
- Nabal
- Reed
- Ettinger
- Zutano



- Hass - nejpěstovanější avokádo, tmavě zelená, hrbolatá slupka
- Fuerte - jasně, světle zelená, hladká slupka

### Minimální požadavky na zralost


- Produkty musí být dostatečně vyvinuté, nikoli však příliš, a musí vykazovat uspokojivou zralost, nesmí však být přezrálé.
- Stav vývoje a zralosti produktů musí být takový, aby jim dovolil pokračovat v procesu zrání a dosáhnout uspokojivého stupně zralosti.

### Odchylka

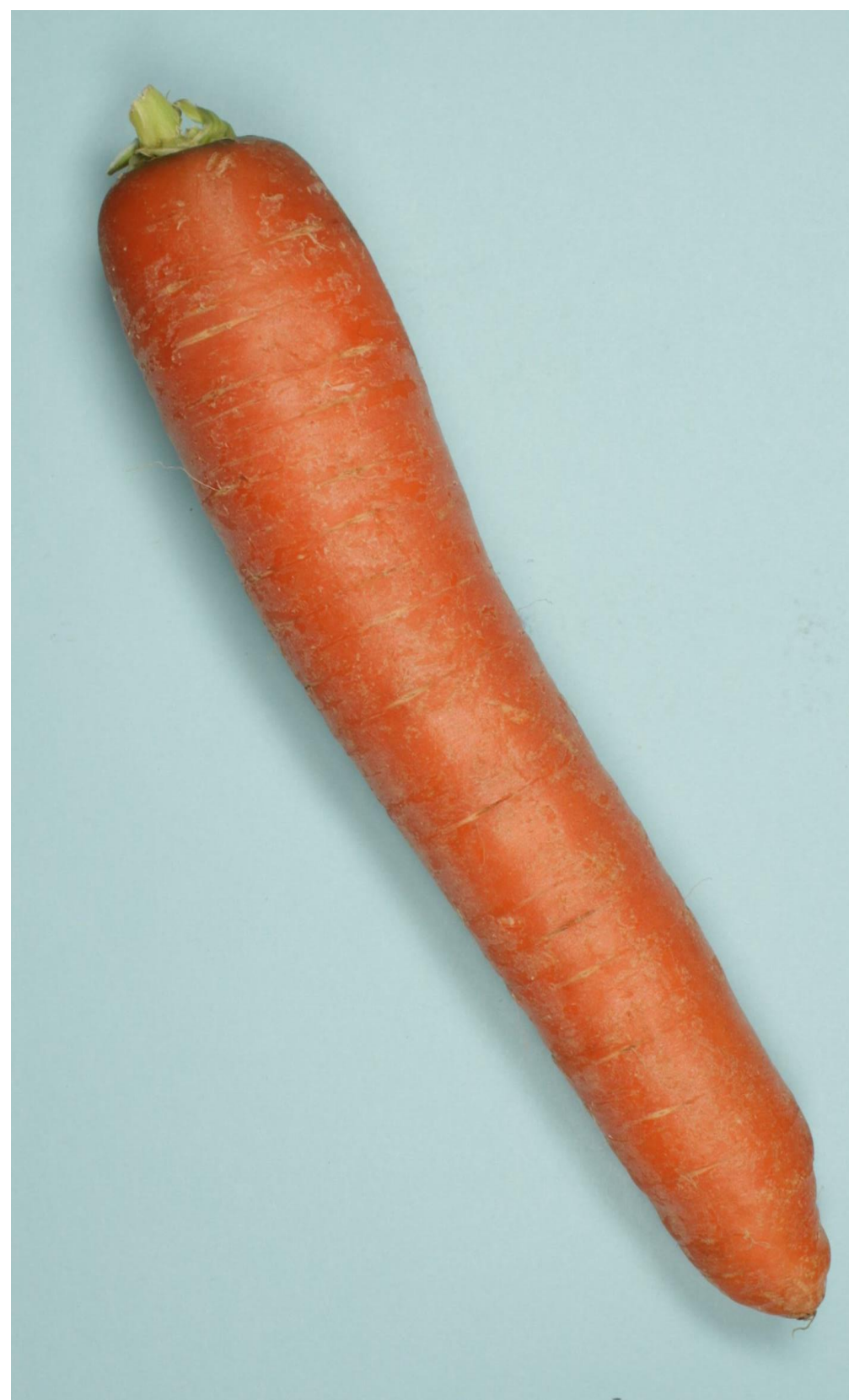
- V každé šarži se povoluje odchylka ve výši 10 % početních nebo hmotnostních produktů nesplňujících minimální požadavky na jakost.
- V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.
- Ve fázích následujících po odeslání mohou produkty z hlediska požadavků normy vykazovat mírnou ztrátu čerstvosti a mírné vadnutí, lehké poškození vyplývající z jejich vývoje a náchylnosti ke zkáze.

# Mrkev obecná

## *Daucus carota*

 Skladování za  
chladičkové teploty

1



4



7



14



19



Nákový 19



1



4



7




13



14



Skladování za pokojové  
teploty 

**Ideální podmínky skladování:**

Teplota: 4 - 10°C

Vlhkost vzduchu: 85-95 %

Země původu: Česká republika

Odrůda: Naomi

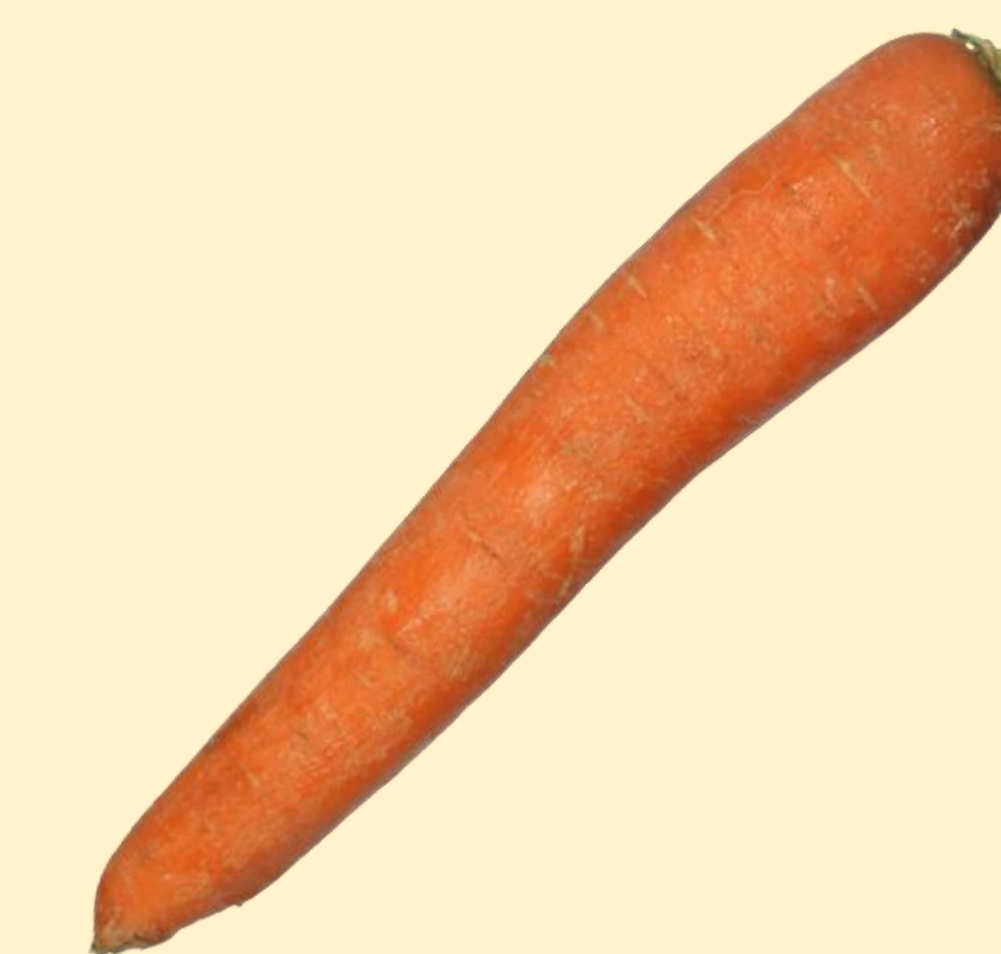


### Minimální požadavky

- S výhradou povolených odchylek jsou produkty:
  - celé, zdravé; nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
  - čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek,
  - v podstatě bez škůdců, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu,
  - bez nadměrné povrchové vlhkosti,
  - bez cizího pachu a/nebo chuti.
- Stav produktů musí být takový, aby umožňoval:
  - snést přepravu a manipulaci,
  - doručit do místa určení v uspokojivém stavu.

### Vybrané odrůdy:

- Naomi
- Darina
- Francis
- Chantenay



- Naomi - raná odrůda, dlouhý válcovitý tvar kořene s hladkým povrchem, nazelenalá hlava kořene
- Darina - pozdní odrůda, dlouhý, válcovitý tvar kořene s hladkým povrchem a tupým zakončením, dobrý zdravotní stav a skladovatelnost.

### Minimální požadavky na zralost

- Produkty musí být dostatečně vyvinuté, nikoli však příliš, a musí vykazovat uspokojivou zralost, nesmí však být přezrálé.
- Stav vývoje a zralosti produktů musí být takový, aby jim dovolil pokračovat v procesu zrání a dosáhnout uspokojivého stupně zralosti.

### Odchylka

- V každé šarži se povoluje odchylka ve výši 10 % početních nebo hmotnostních produktů nesplňujících minimální požadavky na jakost.
- V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.
- Ve fázích následujících po odeslání mohou produkty z hlediska požadavků normy vykazovat mírnou ztrátu čerstvosti a mírné vadnutí, lehké poškození vyplývající z jejich vývoje a náchylnosti ke zkáze.

# Pečárka dvouvýtrusá (žampion bílý)

## *Agaricus hortensis*

1

4

7

10

14

20

Nákroj 1



Nákroj 20



1

4

7

10

Nákroj 10



Skladování za  
chladičkové teploty

Skladování za pokojové  
teploty

**Ideální podmínky skladování  
čerstvých volně rostoucích a  
pěstovaných hub:**

- Skladování a přeprava při teplotách od 0 °C do 10 °C
- Při uvádění na trh se nevystavují slunečnímu záření
- Čerstvé houby pěstované mohou být baleny nebo zabaleny v prodyšné nebo jiné vhodné fólii.
- Země původu: ČR

# Pečárka dvouvýtrusá (žampion hnědý)

*Agaricus hortensis*

1

4

7

10

14

20

Nákroj 1



Nákroj 20



1

4

7

10

## Ideální podmínky skladování čerstvých volně rostoucích a pěstovaných hub:

- Skladování a přeprava při teplotách od 0 °C do 10 °C
- Při uvádění na trh se nevystavují slunečnímu záření
- Čerstvé houby pěstované mohou být baleny nebo zabaleny v prodyšné nebo jiné vhodné fólii.
- Země původu: Česká republika

❄️  
 Skladování za  
 chladničkové teploty

🏠  
 Skladování za pokojové  
 teploty



### Minimální požadavky

- S výhradou povolených odchylek jsou produkty:
  - celé, zdravé; nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
  - čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek,
  - v podstatě bez škůdců, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu,
  - bez nadměrné povrchové vlhkosti,
  - bez cizího pachu a/nebo chuti.
- Stav produktů musí být takový, aby umožňoval:
  - snést přepravu a manipulaci,
  - doručit do místa určení v uspokojivém stavu.

### Vybrané odrůdy:

- Pečárka lesní
- Pečárka císařská
- Pečárka ovčí
- Pečárka hlíznatá
- Pečárka perličková
- Pečárka zápašná
- Pečárka rumištní



- Pečárka lesní - polokulovitý, vyklenutý až plochý, hnědě vláknitě šupinatý klobouk, po otlačení či nářezu oranžově červená, později hnědne
- Pečárka císařská - polokulovitý až vyklenutý, masitý, krémový, klobouk, otlačení žloutohnědne.

### Minimální požadavky na zralost

- Produkty musí být dostatečně vyvinuté, nikoli však příliš, a musí vykazovat uspokojivou zralost, nesmí však být přezrálé.
- Stav vývoje a zralosti produktů musí být takový, aby jim dovolil pokračovat v procesu zrání a dosáhnout uspokojivého stupně zralosti.

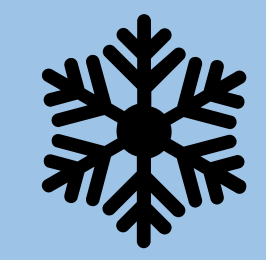
### Odchylka

- V každé šarži se povoluje odchylka ve výši 10 % početních nebo hmotnostních produktů nesplňujících minimální požadavky na jakost.
- V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.
- Ve fázích následujících po odeslání mohou produkty z hlediska požadavků normy vykazovat mírnou ztrátu čerstvosti a mírné vadnutí, lehké poškození vyplývající z jejich vývoje a náchylnosti ke zkáze.

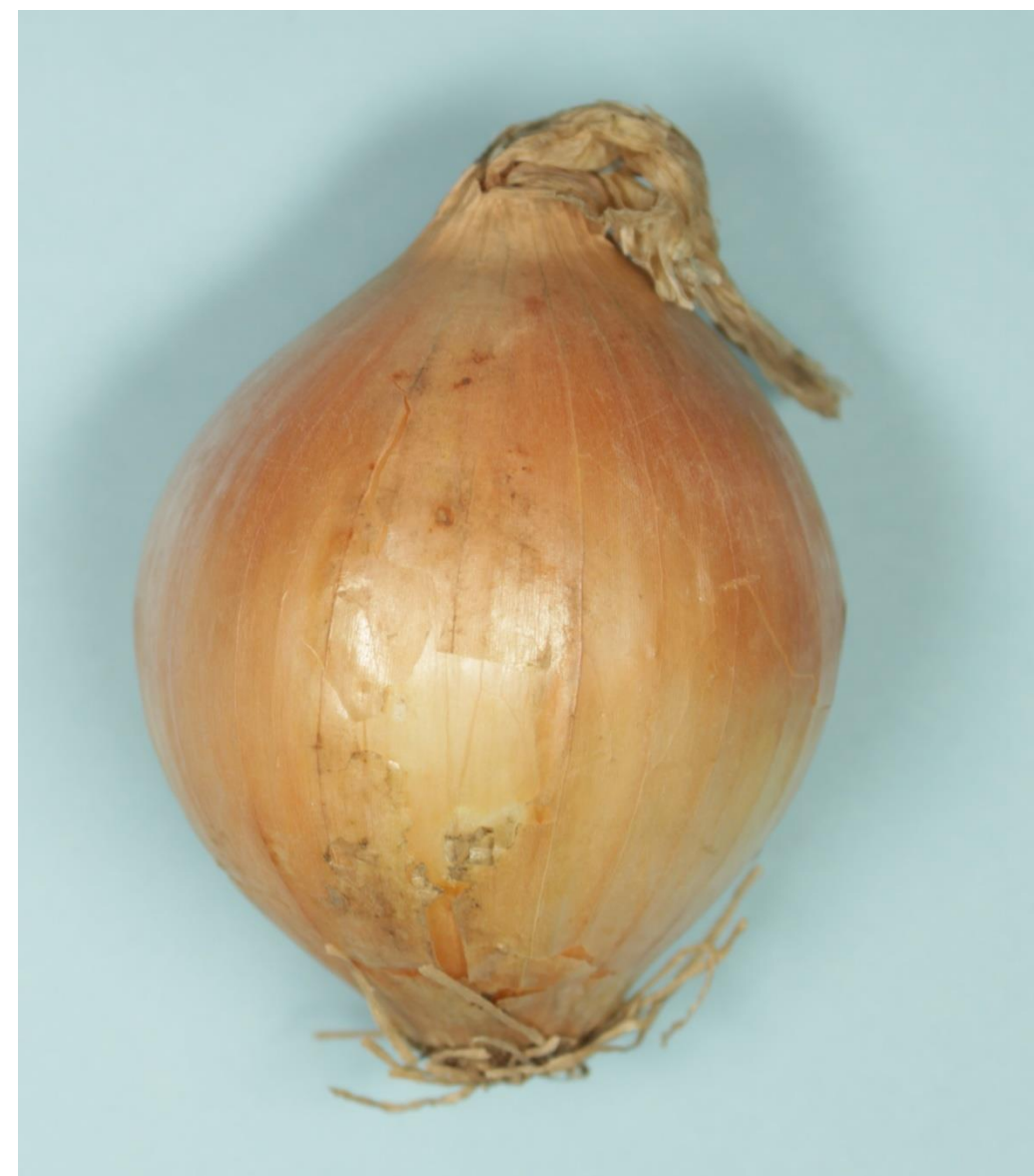
# Cibule kuchyňská

## *Allium cepa L.*

Skladování za  
chladičkové teploty



1



7



14



21



28



35



1



7



14



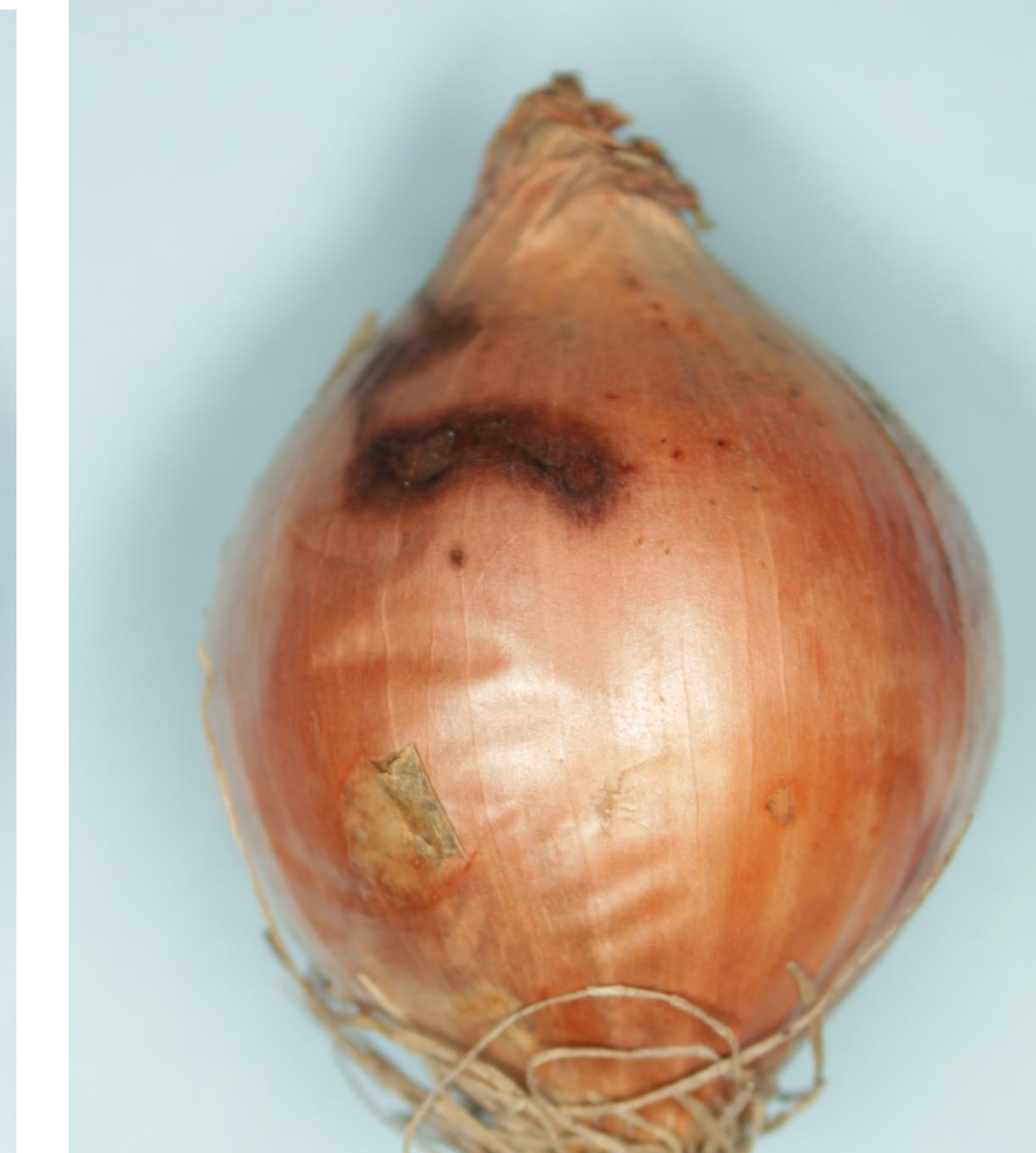
21



28



35



Skladování za  
pokožové teploty



### ***Ideální podmínky skladování:***

Teplota: 0-4 °C

Vlhkost vzduchu: 65-75 %

→ vysoká vlhkost a teplota → hnití, snižuje kvalitu

Cibule kuchyňská žlutá  
Země původu: Slovensko

### Minimální požadavky

- S výhradou povolených odchylek jsou produkty:
  - celé, zdravé; nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
  - čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek,
  - v podstatě bez škůdců, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu,
  - bez nadměrné povrchové vlhkosti,
  - bez cizího pachu a/nebo chuti.
- Stav produktů musí být takový, aby umožňoval:
  - snést přepravu a manipulaci,
  - doručit do místa určení v uspokojivém stavu.

### Vybrané odrůdy:

- Študgardská
- Tosca
- Stalagmit
- Schelia
- Avalon



- Cibule kuchyňská študgardská - zploštělý kulatý tvar se světle hnědou žlutou slupkou a bílou dužninou, dobrá skladovatelnost
- Tosca - polopozdní odrůda, oválný tvar se světle hnědou slupkou, dobrá skladovatelnost

### Minimální požadavky na zralost

- Produkty musí být dostatečně vyvinuté, nikoli však příliš, a musí vykazovat uspokojivou zralost, nesmí však být přezrálé.
- Stav vývoje a zralosti produktů musí být takový, aby jim dovolil pokračovat v procesu zrání a dosáhnout uspokojivého stupně zralosti.

### Odchylka

- V každé šarži se povoluje odchylka ve výši 10 % početních nebo hmotnostních produktů nesplňujících minimální požadavky na jakost.
- V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.
- Ve fázích následujících po odeslání mohou produkty z hlediska požadavků normy vykazovat mírnou ztrátu čerstvosti a mírné vadnutí, lehké poškození vyplývající z jejich vývoje a náchylnosti ke zkáze.

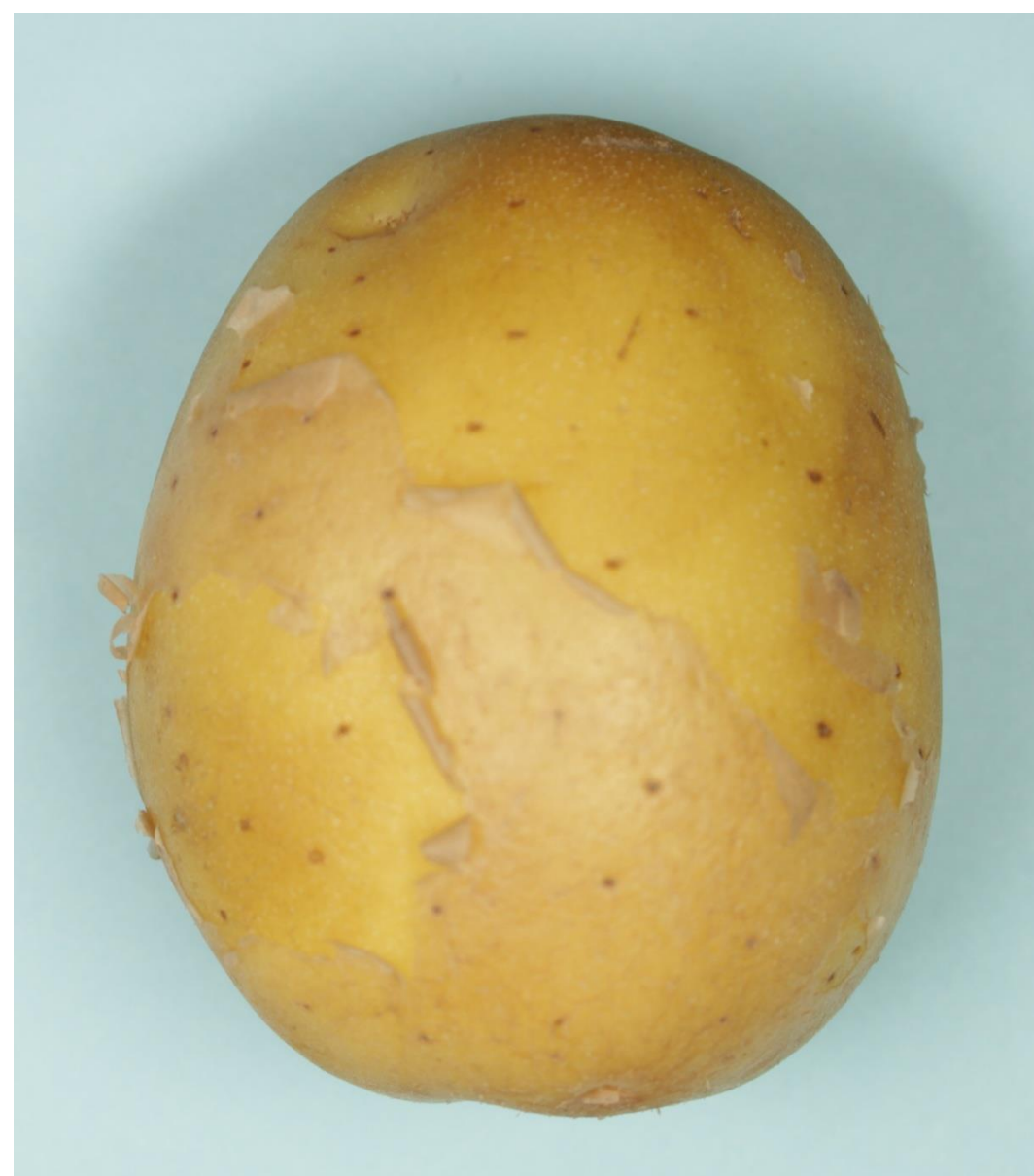
# Lilek brambor

## *Solanum tuberosum L.*

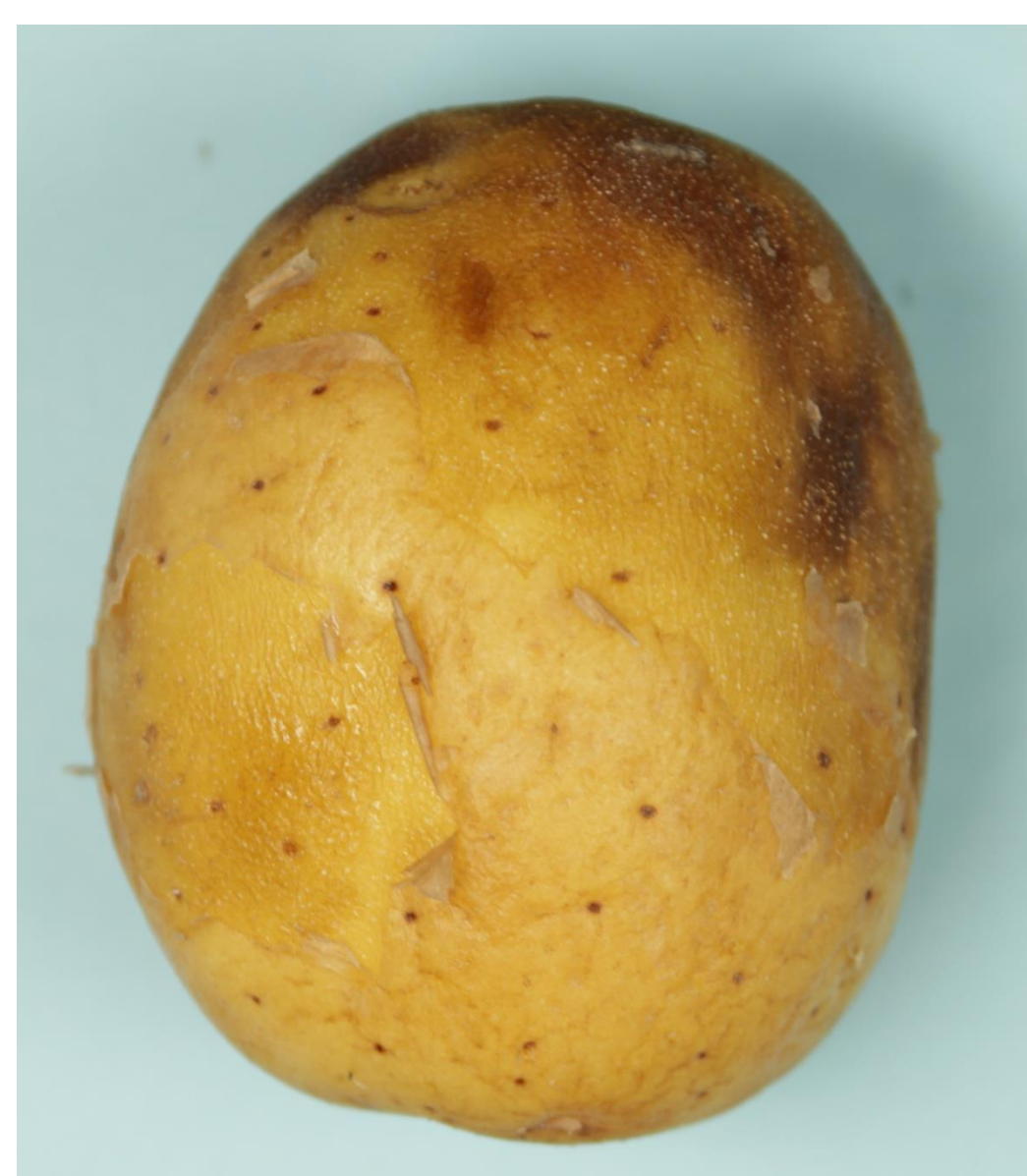
Skladování za chladničkové  
 teploty



1



7



14



21



Nákroj 21



**Ideální podmínky skladování:**

- Teplota: 4-8°C,
- vyšší teploty → klíčení;  
nižší teploty → tvorba cukrů → sládnutí
- Skladování ve tmě  
→ světlo má za následek zelenání → tvorba jedovatého solaninu
- Vlhkost: 85-95 %

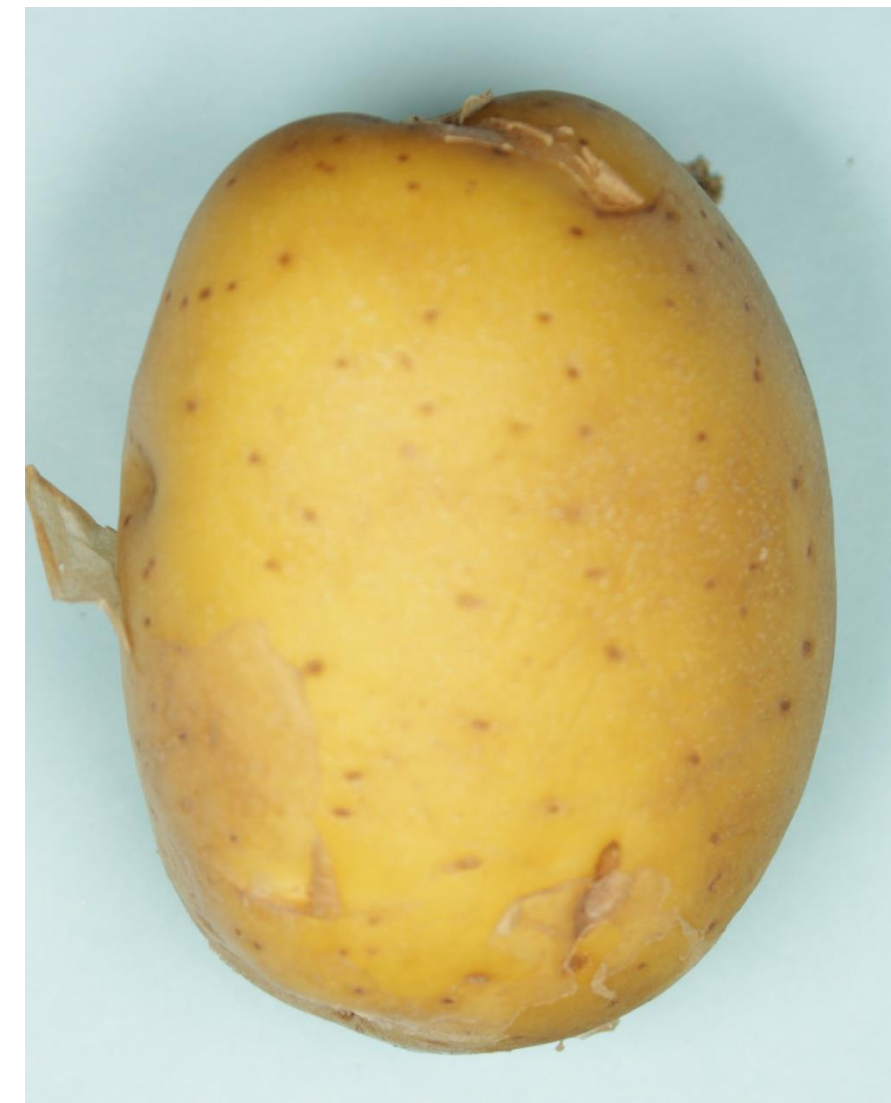
1



7



14



21



28



35



Skladování za pokojové  
 teploty



Mokrý hniloba



Naklíčení



Vada



Nákroj 35



Země původu: ČR

Odrůda: Agáta

Brambory konzumní rané

Kalibr: 40+ mm

### Minimální požadavky

- S výhradou povolených odchylek jsou produkty:
  - celé, zdravé; nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
  - čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek,
  - v podstatě bez škůdců, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu,
  - bez nadměrné povrchové vlhkosti,
  - bez cizího pachu a/nebo chuti.
- Stav produktů musí být takový, aby umožňoval:
  - snést přepravu a manipulaci,
  - doručit do místa určení v uspokojivém stavu.

### Vybrané odrůdy:

Varný typ A

- Marabel
- Princess
- Ballerina

Varný typ B

- Sunita
- Krone

Varný typ C

- Hermes



- Marabel - raná odrůda, oválný tvar hlíz se žlutou slupkou a dužninou, varný typ A
- Sunita - raná odrůda, krátce oválný tvar hlíz se žlutou slupkou a tmavě žlutou dužninou, varný typ B
- Hermes - raná až poloraná odrůda, oválný tvar hlíz se žlutou slupkou a dužninou, varný typ C

### Minimální požadavky na zralost

- Produkty musí být dostatečně vyvinuté, nikoli však příliš, a musí vykazovat uspokojivou zralost, nesmí však být přezrálé.
- Stav vývoje a zralosti produktů musí být takový, aby jim dovolil pokračovat v procesu zrání a dosáhnout uspokojivého stupně zralosti.

### Odchylka

- V každé šarži se povoluje odchylka ve výši 10 % početních nebo hmotnostních produktů nesplňujících minimální požadavky na jakost.
- V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.
- Ve fázích následujících po odeslání mohou produkty z hlediska požadavků normy vykazovat mírnou ztrátu čerstvosti a mírné vadnutí, lehké poškození vyplývající z jejich vývoje a náchylnosti ke zkáze.

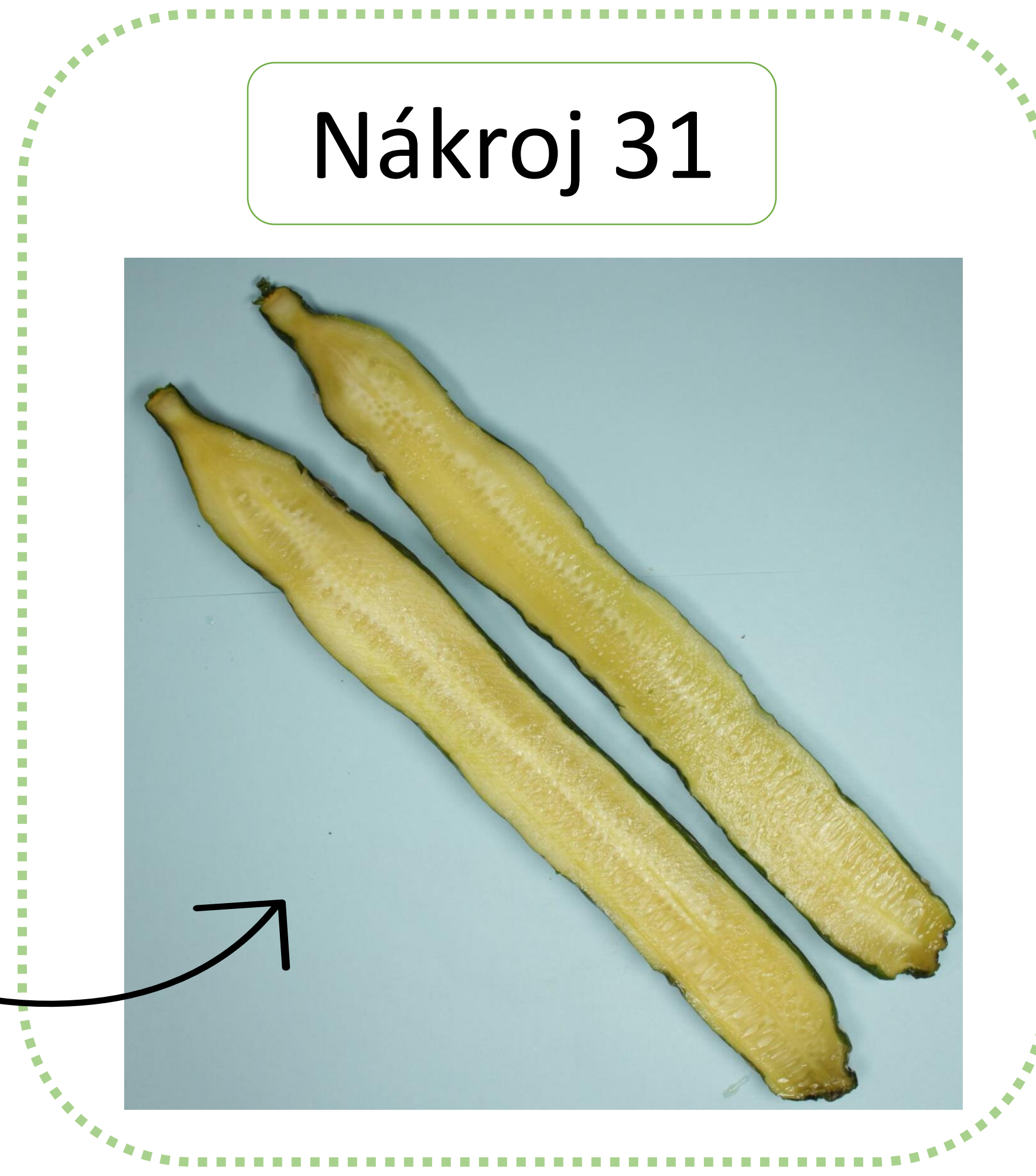


# Okurka salátová

*Cucumis sativus L.*

Skladování za  
chladičkové teploty

Skladování za pokojové  
teploty



**Ideální podmínky skladování:**

- Teplota:  $>10^{\circ}\text{C}$
- Vlhkost vzduchu: 90-95 %

Země původu: ČR  
Odrůda: hadovka

### Minimální požadavky

- S výhradou povolených odchylek jsou produkty:
  - celé, zdravé; nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
  - čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek,
  - v podstatě bez škůdců, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu,
  - bez nadměrné povrchové vlhkosti,
  - bez cizího pachu a/nebo chuti.
- Stav produktů musí být takový, aby umožňoval:
  - snést přepravu a manipulaci,
  - doručit do místa určení v uspokojivém stavu.

### Vybrané odrůdy:

- Saladin
- Ramzes F1
- Lili F1
- Cheer F1
- Markyza F1



- Saladin - válcovité, tmavě zelené plody s hladkou slupkou
- Ramzes F1 - válcovité, tmavě zelené plody s bradavičnatě bílými ostny

### Minimální požadavky na zralost

- Produkty musí být dostatečně vyvinuté, nikoli však příliš, a musí vykazovat uspokojivou zralost, nesmí však být přezrálé.
- Stav vývoje a zralosti produktů musí být takový, aby jim dovolil pokračovat v procesu zrání a dosáhnout uspokojivého stupně zralosti.

### Odchylka

- V každé šarži se povoluje odchylka ve výši 10 % početních nebo hmotnostních produktů nesplňujících minimální požadavky na jakost.
- V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.
- Ve fázích následujících po odeslání mohou produkty z hlediska požadavků normy vykazovat mírnou ztrátu čerstvosti a mírné vadnutí, lehké poškození vyplývající z jejich vývoje a náchylnosti ke zkáze.