ÚŘEDNÍ LIST
REPUBLIKY ČESKOSLOVENSKÉ

I. DÍL
NAŘIZOVACÍ

REDAKCE A ADMINISTRACE PRAHA III. KARMELITSKÁ 6

Telefony: 415-26, 415-65, prodejny jednotlivých výtisků 414-41, 415-15. - Vychází podle potřeby.

Částka 129. V Praze dne 5. srpna 1949. Cena Kčs 2·—.

OBSAH:

(833.—837.) 833. Vyhláška ministerstva zemědělství **o rozdělení výkonu působnosti v oboru zemědělské správy mezi ústřední národní výbor hlavního města Prahy a obvodní národní výbory.**

834. Vyhláška ministerstva práce a sociální péče, **kterou se vydávají směrnice o složení sociálně politické komise okresních národních výborů.**

835. Vyhláška ministerstva výživy **o výrobě a označování konservované zeleniny.**

836. Vyhláška nejvyššího úřadu cenového **o cenách čerstvé zeleniny, čerstvého ovoce a čerstvých hub domácího původu.**

837. Redakční sdělení ministerstva vnitra **o opravě tiskových chyb ve vyhlášce nejvyššího úřadu cenového ze dne 16. července 1949, č. 786 Ú. l. I, o zálohování lahví při prodeji některých nápojů.**

833.
VYHLÁŠKA
ministerstva zemědělství

ze dne 28. července 1949

o rozdělení výkonu působnosti v oboru zemědělské správy mezi ústřední národní výbor hlavního města Prahy a obvodní národní výbory.

Ministerstvo zemědělství v dohodě s ministerstvem vnitra stanoví po slyšení ústředního národního výboru hlavního města Prahy podle § 3 vládního nařízení ze dne 31. března 1949, č. 81, o rozdělení výkonu působnosti pražských orgánů lidové správy:

Čl. I.

Působnost ústředního národního výboru.

(1) V oboru zemědělské správy vykonává ústřední národní výbor hlavního města Prahy všechny úkoly lidové správy, které jinak náležejí do působnosti krajských národních výborů a dále tyto úkoly lidové správy, které jinak náleží vykonávati v první stolici okresním národním výborům a místním národním výborům:

1. pečuje o ulehčení a zlepšení domácí práce zemědělských žen,
2. povoluje přeměnu orné půdy na půdu jinak užívanou,
3. obstarává výběr plemeníků, opatřuje veřejné plemeníky a rozvrhuje příspěvky na obvodní národní výbory,
4. povoluje zcizování koní,
5. dozírá na vysazování ryb a na ochranu rybolovu, povoluje výjimky ze zákazu lovu ryb v době hájení, vystavuje průkazy o oprávnění k výkonu rybářských práv a rybářské lístky a vydává povolenky k rybolovu,
6. povoluje aukce zvířat, dozírá na zoologické zahrady,
7. jmenuje laiky — ohledatele dobytka,
8. vykonává lesní dohlédací službu, povoluje přeměnu lesní půdy na půdu jinak užívanou, provádí předpisy o myslivosti, s výjimkou vydávání loveckých lístků, a spravuje lesní majetek a honitby hlavního města Prahy jako svazku lidové správy,
9. přiděluje vázané stavební hmoty, pomocné hmoty a suroviny pro zemědělská družstva a zemědělské podniky k udržovacím a provozním účelům v zemědělství,
10. provádí předpisy o náhradě škod, způsobených živelními pohromami na zemědělském majetku, pokud k tomu je jinak příslušný okresní národní výbor,
11. rozhoduje o zařazení zemědělských pozemků do výrobních oblastí pro daňové účely a podává návrhy ve věcech zemědělského úvěru,
12. provádí zákon o nové pozemkové reformě,
13. spravuje velkostatky a velkovýkrmny hlavního města Prahy jako svazku lidové správy ve svém obvodu a veškerý zemědělský majetek hlavního města Prahy mimo svůj obvod, jakož i zemědělský majetek nadací a fondů ve správě hlavního města Prahy,
14. vydává v oboru zemědělské správy všeobecné závazné předpisy.

(2) Ústřední národní výbor řídí a usměrňuje v oboru zemědělské správy činnost obvodních národních výborů, dohlíží, aby obvodní národní výbory plnily své povinnosti a vykonává všeobecné úkoly, které vyplývají z nadřízeného postavení ústředního národního výboru vůči obvodním národním výborům.

Čl. II.

Působnost obvodních národních výborů.

(1) Obvodní národní výbory vykonávají v oboru zemědělské správy všechny úkoly lidové správy, které jinak náleží vykonávati v první stolici okresním národním výborům a místním národním výborům, pokud jejich výkon nepřísluší podle čl. I. ústřednímu národnímu výboru.

(2) Obvodní národní výbory plní v tomto oboru zejména tyto úkoly:

1. sjednávají výrobní smlouvy se zemědělci,
2. rozvrhují osevní plochy na jednotlivé zemědělské závody a povinné plochy zeleniny na zahradníky,
3. provádějí předpisy o pomoci rolníkům při uskutečňování zemědělského výrobního plánu,
4. vedou evidenci ploch kultur a osevů,
5. provádějí předpisy o náhradě škod způsobených živelními pohromami na zemědělském majetku, pokud k tomu je jinak příslušný místní národní výbor,
6. provádějí ochranu rostlin proti škodlivým činitelům,
7. vydávají lovecké lístky,
8. vedou evidenci hospodářského zvířectva a vydávají uzávěrkové listy,
9. provádějí veterinární prohlídky zvířat a vydávají průvodní dobytčí listy,
10. spravují zemědělský majetek hlavního města Prahy ve svém obvodu s výjimkou velkostatků,
11. provádějí v oboru zemědělské správy trestní řízení správní.

(3) Obvodní národní výbory spolupůsobí v oboru zemědělské správy podle směrnic nebo podle dožádání ústředního národního výboru i ve věcech, které podle čl. I náležejí do působnosti ústředního národního výboru.

Za ministra:
Vodsloň v. r.

834.

VYHLÁŠKA
ministerstva práce a sociální péče

ze dne 27. července 1949,

kterou se vydávají směrnice o složení sociálně politické komise okresních národních výborů.

Podle § 7, odst. 2 vládního nařízení ze dne 7. června 1949, č. 139 Sb., o organisaci lidové správy v okresech, stanoví ministerstvo práce a sociální péče v dohodě s ministerstvem vnitra toto:

§ 1.

(1) Okresní národní výbory zřídí sociálně politickou komisi.

(2) Sociálně politická komise je poradním a pomocným orgánem okresního národního výboru pro věci vyřizované referátem práce a sociální péče.

§ 2.

(1) Sociálně politická komise má sedm členů.

(2) Předsedou komise je referent práce a sociální péče.

(3) Za další členy zvolí plenární zasedání okresního národního výboru:

dva členy jako zástupce Revolučního odborového hnutí na návrh jednotné odborové organisace,

jednoho člena jako zástupce zemědělců na návrh Jednotného svazu českých zemědělců, na Slovensku Jednotného svazu slovenských zemědělců,

jednoho člena jako zástupce mládeže na návrh Československého svazu mládeže.

(4) Při volbě dalších dvou členů je třeba přihlížeti k tomu, aby v komisi měli přiměřené zastoupení ženy a pracující z hlavních výrobních oborů v okrese.

§ 3.

Tajemníkem sociálně politické komise je přednosta referátu práce a sociální péče.

§ 4.

(1) Pro úkoly organisace a ochrany práce zvolí sociálně politická komise pětičlennou subkomisi pro pracovní kádry.

(2) Předsedu této subkomise a 2 její členy zvolí z osob navržených jednotnou odborovou organisací.

(3) Při volbě dalších členů je třeba přihlížeti k tomu, aby v subkomisi měli zastoupení také ženy a pracující z hlavních výrobních oborů v okrese.

§ 5.

(1) Pro úkoly všeobecné sociální péče, včetně péče o mládež, zvolí sociálně politická komise pětičlennou subkomisi pro sociální péči.

(2) Při volbě předsedy a členů této subkomise je třeba přihlížeti k tomu, aby v ní byly přiměřeně zastoupeny jednotná odborová organisace a ostatní celonárodní masové organisace, a to pokud možno osobami, které jsou samy prakticky činné v oboru všeobecné sociální péče, zejména v péči o mládež.

§ 6.

Za předsedu subkomise pro pracovní kádry i subkomise pro sociální péči může být zvolen toliko člen sociálně politické komise.

§ 7.

Zřízení subkomise pro pracovní kádry a subkomise pro sociální péči, jakož i volbu jejich členů, schvaluje rada okresního národního výboru.

§ 8.

Vyhláška ministra vnitra ze dne 10. dubna 1947, č. 371 Ú. l. I, o poradních sborech pro koordinaci činnosti národních výborů při mobilisaci pracovních sil, se zrušuje.

Za ministra:

Dr. Levčík v. r.

835.

VYHLÁŠKA
ministerstva výživy

ze dne 22. června 1949

o výrobě a označování konservované zeleniny.

Ministerstvo výživy vyhlašuje podle § 1 dekretu presidenta republiky ze dne 27. října 1945, č. 118 Sb., o opatřeních v řízení vyživovacího hospodářství, ve znění zákona ze dne 1. prosince 1948, č. 274 Sb., a se souhlasem předsedy vlády podle § 41, odst. 5 zákona ze dne 27. října 1948, č. 241 Sb., o prvním pětiletém hospodářském plánu rozvoje Československé republiky a v dohodě s ministerstvem zdravotnictví:

I. Část všeobecná.

§ 1.

Konservovanou zeleninou se rozumí zelenina upravená tak, aby se prodloužila její normální trvanlivost:

§ 2.

(1) Zelenina se konservuje:

a) sterilací teplem v nezávadných, neprodyšných plechových krabicích, skleněných lahvích neb jiných nezávadných obalech,

b) úpravou prostředí (nakládáním do octa, soli a pod.), a

c) odnětím podmínek rozkladu (sušením).

(2) Konservovaná zelenina musí vyhovovati ustanovením této vyhlášky.

§ 3.

K výrobě konservované zeleniny se smí používati jen čerstvé, čisté, zdravé, nepřestárlé a nepoškozené zeleniny.

§ 4.

Přísad vyhovujících platným potravinovým předpisům (vody, soli, cukru a jiných dovolených sladidel, octa a jiných kyselidel, barviv atd.) se smí k výrobě konservované zeleniny používati, jen pokud je to podle dalších ustanovení této vyhlášky přípustno.

§ 5.

Nálevu se smí používati jen v množství nezbytně nutném. Není dovoleno plniti nelakované plechovky nálevy a náplněmi, které narušují (korodují) stěny plechovek.

§ 6.

Konservovaná zelenina se označuje na obalu nebo nálepce (etiketě) na čelném místě názvem druhu zeleniny podle jakostních skupin uvedených v této vyhlášce (jakostní skupiny jsou v dalším textu vytištěny proloženě); zároveň je třeba vyznačiti způsob konservace (§ 8, odst. 1, § 12, § 15, odst. 1), dále pak velikost, pokud je to v této vyhlášce stanoveno (na př. „Obrovský celý chřest sterilovaný, v sladkokyselém nálevu"; „Červená řepa sterilovaná, v sladkokyselém nálevu"; „Červená řepa nakládaná, v kyselém nálevu"; „Okurky mléčné vykysané, v solném nálevu, velikost 9 až 12 cm"; „Středně jemný hrášek sušený"). Na obalu nebo nálepce jest dále uvésti firemní označení odpovědného výrobce, čistou váhu náplně (u nemělněných druhů se rozumí váha pevné hmoty — § 7), rok sklizně zeleniny, jakož i — pokud je to v této vyhlášce výslovně stanoveno — použité přísady. Byla-li zelenina podle platných předpisů uměle přibarvena nebo byla-li k ní přidána chemická konservační činidla nebo umělá sladidla, musí to býti na obalu (nálepce) vyznačeno (na př. „Uměle přibarveno"; „Konservováno přísadou 0.1% benzoanu sodného"; „Obsahuje umělé sladidlo — sacharin").

§ 7.

(1) U konservované zeleniny s nálevem se rozumí pod pojmem „váha náplně" nebo „váha" minimální čistá váha pevné hmoty. Stanoví se zvážením pevného podílu náplně po pětiminutovém odkapání na drátěném sítu s otvory 5×5 mm.

(2) Číselné údaje, týkající se váhy nebo počtu kusů, uvedené v této vyhlášce, platí, pokud není ve zvláštních případech jinak určeno, pro t. zv. 1 kilogramové konservy (obaly 1/1).

II. Část zvláštní.

a) Zelenina sterilovaná.

§ 8.

(1) Sterilovanou zeleninou se rozumí zelenina teplem sterilovaná [§ 2, odst. 1, písm. a)]

a) v sladkoslaném nebo ve slaném nálevu,
b) v sladkokyselém nebo kyselém nálevu,
c) jako zeleninové protlaky (protlaková zelenina),
d) jako zeleninové šťávy.

(2) Jako přísad při výrobě sterilované zeleniny se používá: soli (NaCl, do 2% obsahu nálevu), cukru nebo jiných dovolených sladidel, kyseliny citronové, vinné, mléčné, octa, koření a zdravotně nezávadné vody. Konservačních činidel jest možno použíti pouze u protlaku z rajských jablíček a kečupu, pokud nejsou plněny do neprodyšně uzavřených obalů.

(3) O výrobě a označování zeleninových šťáv bude vydána zvláštní vyhláška.

§ 9.

Zelenina sterilovaná v sladkoslaném nebo slaném nálevu:

A. Chřest.

I. Chřest celý; konserva nesmí obsahovati prýty (pazochy) dřevnaté nebo méněcenné; chřest budiž s uzavřenými hlavičkami a pečlivě oloupán.

1. Obrovský celý chřest; konserva smí obsahovati nejvýše 18 prakticky stejně silných prýtů (pazochů); váha 600 až 625 g.
2. Silný celý chřest; konserva smí obsahovati nejvýše 32 prakticky stejně silných prýtů (pazochů); váha 600 až 625 g.
3. Střední celý chřest; konserva smí obsahovati nejvýše 48 prakticky stejně silných prýtů (pazochů); váha 600 až 625 g.
4. Tenký celý chřest; konserva smí obsahovati nejvýše 68 prakticky stejně silných prýtů (pazochů); váha 600 až 625 g.

II. Chřest zlomkový; konserva musí obsahovati části chřestu přibližně stejné velikosti a jakosti.

1. Hlavičkový silný zlomkový chřest a hlavičkový střední zlomkový chřest; konserva musí obsahovati hlavičky uzavřené nejvýše 6 cm dlouhé; váha 550 g.
2. Silný zlomkový chřest; konservovaný chřest musí odpovídati jakosti silnému celému chřestu a obsahovati hlavičky délky 6 cm v minimálním počtu 15% váhy a kusy prýtů (pazochů) délky nejméně 5 cm; váha 550 g.
3. Střední zlomkový chřest; konservovaný chřest musí odpovídati jakostí střednímu celému chřestu a obsahovati kusy délky nejméně 5 cm; váha 550 g.
4. Tenký zlomkový chřest; konservovaný chřest musí odpovídati jakostí tenkému celému chřestu a obsahovati kusy délky nejméně 5 cm; váha 550 g.
5. Dlouhé odřezky chřestu musí odpovídat jakostí silnému a střednímu chřestu a konserva musí obsahovati kusy délky nejméně 3 cm; váha 550 až 570 g.
6. Odřezky chřestu; konserva obsahuje kusy délky do 3 cm; váha 550 až 570 g.

B. Hrášek musí býti vyrovnaných vlastností, mladý, měkce dužnatý, zelený a stejnoměrně vybarvený; hrášek vadný, žlutý, hnědý, jakož i zbytky lusků a nečistoty je nutno odstraniti.

1. Velmi jemný hrášek je takový, který propadá sítem se čtvercovými otvory do 7 mm; váha 525 g.
2. Jemný hrášek je takový, který propadá sítem se čtvercovými otvory do 7.5 mm; váha 525 g.
3. Středně jemný hrášek je takový, který propadá sítem se čtvercovými otvory do 8.5 mm; váha 550 g.
4. Hrášek je takový, který propadá sítem se čtvercovými otvory do 9.5 mm; váha 550 g.
5. Hrášek polévkový je takový, který zůstává na sítě po prosetí velikostních skupin uvedených pod č. 1—4.

C. Karotka musí býti řádně oškrabána a očištěna, stejné velikosti a stejných odrůd s červenou dužninou.

1. Velmi jemná karotka (pařížská); konserva musí obsahovati nejméně 120 celých kusů vyrovnaného oblého tvaru a velikosti; váha 550 g.
2. Jemná karotka; konserva musí obsahovati nejméně 60 celých kusů; váha 550 g.
3. Krájená karotka; konserva obsahuje karotku nakrájenou na kostky nebo nudle; váha 550 g.

D. Fazolové lusky. Ke konservování nesmí býti použito lusků v pokročilém stadiu zralosti a lusků s vlákny. Fazolové lusky zelené a žluté, t. zv. voskové nesmějí býti smíšeny.

1. Velmi jemné fazolové lusky; konserva musí obsahovati celé lusky dlouhé až 6 cm, široké až 6 mm, mladé a štíhlé, s drobnými a nevyzrálými semeny; váha 550 g.
2. Jemné fazolové lusky; konserva musí obsahovati celé lusky dlouhé až 8 cm, široké až 8 mm; váha 550 g.
3. Fazolové lusky; konserva musí obsahovati celé lusky dlouhé až 10 cm, široké až 10 mm; váha 550 g.
4. Lámané fazolové lusky: váha 575 g.
5. Krájené fazolové lusky: váha 575 g.

E. Brukev (kedlubna). Konservují se až 5 mm silné plátky křehké a loupané mladé brukve světlé barvy, bez dřevnatých míst; váha 550 g. Jemné nejmladší lístky mohou býti přidány jen do 5% váhy.

F. Celer musí býti zdravý, loupaný, světlé barvy, nakrájený na plátky; váha 550 g.

1. Celer jemný; konserva musí obsahovati až 5 mm silné plátky celeru, světlé nebo lehce nažloutlé barvy bez kazu a rzi.
2. Celer je v plátcích nebo kostkách, barvy až mírně nahnědlé, s ojedinělými skvrnami.

G. Černý kořen musí býti loupaný, světlé barvy, délky 5 až 10.5 cm; váha 575 g.

H. Rajská jablíčka; konservována smějí býti jen rajská jablíčka odrůd stejných technologických vlastností.

1. Loupaná rajská jablíčka jsou červená nebo žlutá rajská jablíčka oloupaná, bez žeber, o průměru 30 až 50 mm.
2. Neloupaná rajská jablíčka jsou červená nebo žlutá zdravá rajská jablíčka, elasticky měkká, vybraná a stejnoměrně vybarvená, bez žeber, o průměru 30 až 50 mm s pevnou neporušenou slupkou.
3. Zelená rajská jablíčka musí býti tuhá, zdravá s hladkou silnou slupkou, o průměru 30 až 50 mm.

CH. Květák.

1. Jemný květák; konserva musí obsahovati světlé, po případě nažloutlé, uzavřené, tuhé růžice, na kusy rozdělené a bez rezivých míst; váha 550 g.
2. Květák; konserva musí obsahovati bělavě nažloutlé, až slabě nahnědlé růžice na kusy rozdělené; váha 550 g.

I. Kapusta růžičková (pupenatka). Konservují se jen uzavřené hlavičky (pupeny) růžičkové kapusty velikosti 15 až 35 mm, zbavené vadných a volných odstálých lístků; váha 500 až 550 g.

J. Hlávkové zelí.

1. Bílé zelí; konserva obsahuje nakrouhané bílé zelí z tvrdých vyzrálých zelných hlávek, zbavených lístků a hrubých košťálů (vřeten); váha 550 g.
2. Červené zelí; konserva obsahuje nakrouhané červené zelí, které jinak vyhovuje podmínkám uvedeným pod č. 1.

K. Zeleninová směs.

1. Jemná zeleninová směs s houbami musí obsahovati:

jemného hrášku	nejméně 30% čisté váhy
zlomkového chřestu středně silného neb květáku	nejméně 10% čisté váhy
hub — pouze mladé plodnice jen jednoho z těchto druhů hub: hřibu obecného (Boletus bulbosus), lišky obecné (Cantharellus cibarius), ryzce pravého (Lactarius deliciosus) a václavky (Armillaria mellea) . .	nejméně 10% čisté váhy
brukve (kedluben)	nejvýše 15% čisté váhy
fazolových lusek krájených neb lámaných	nejvýše 20% čisté váhy
jemné karotky	nejvýše 20% čisté váhy

petržele nebo pastináku nebo tuřínu nebo jejich směsi . . nejvýše 20% čisté váhy

2. Zeleninová směs musí obsahovati:

středně jemného hrášku . . .	nejméně 30% čisté váhy
jemné karotky	nejvýše 40% čisté váhy
brukve (kedluben)	nejvýše 30% čisté váhy
fazolových lusek krájených nebo lámaných	nejvýše 20% čisté váhy
petržele nebo pastináku nebo tuřínu nebo jejich směsi . .	nejvýše 30% čisté váhy

§ 10.

Zelenina sterilovaná v sladkokyselém nebo kyselém nálevu.

A. Červená řepa musí býti jemné dužniny, temného stejnoměrného vybarvení, oloupaná a nakrájená na stejnoměrné plátky nebo řezy o síle do 4 mm; váha 550 až 600 g.

B. Cibulka (nakládačka).

1. Jemná cibulka musí býti bílé, po případě slabě nažloutlé barvy, zbavená krků a listů, kořínků a povrchových slupek, stejnoměrné velikosti, dobře oloupaná, o průměru 10 až 30 mm, nesmí obsahovati žluté ani hnědé cibulky; váha 550 g.

2. Cibulka je barvy žlutavé až slabě nahnědlé, zbavená listů, kořínků a povrchových slupek, stejnoměrné velikosti, dobře oloupaná, o průměru 10 až 30 mm; váha 550 g.

C. Ředkvička musí býti zdravá, nerozpukaná, plná, („nevyšeptalá"), zbavená kořínků a listů. V případě nutnosti je přípustné přibarvení dovolenými barvivy.

D. **Okurky sterilované ve sladkokyselém nálevu.** K výrobě sterilovaných okurek se smí používati jen tvrdých, nepřezrálých, dobře vyvinutých okurek — nakládaček. Koření a zelenina k přípravě nálevu musí býti dobré jakosti, bez plísně a hniloby a bez zvláštního zápachu. Sterilované okurky se třídí podle těchto velikostí:

skupina a; konserva musí obsahovati okurky o velikosti 5 až 7 cm,
skupina b; konserva musí obsahovati okurky o velikosti 7 až 9 cm,
skupina c; konserva musí obsahovati okurky o velikosti 9 až 12 cm.

Velikost okurek musí býti uvedena v označení výrobku.
Váha při balení 1/1 — 550 g, při balení 5/1 — 2500 g.

E. **Okurkový salát.** K výrobě sterilovaného okurkového salátu musí býti použito jen loupaných salátových, ne příliš semenných okurek, příčně nakrájených na jemné plátky. Hořkých a přezrálých plodů se nesmí použíti. Váha 550 až 600 g.

F. **Okurkové řezy.**

1. Loupané okurkové řezy z okurek nepřezrálých, loupaných, zbavených vnitřní měkké dužniny, nakrájených na řezy; použije-li se okurek nakládaček o velikosti do 12 cm, není nutno z nich vnitřní měkkou dužninu odstraňovati.

2. Neloupané okurkové řezy z okurek neloupaných, nakrájených na řezy.

G. **Zeleninová směs (mixed pickles).**

1. Jemná zeleninová směs (anglický mixed pickles) musí obsahovati tyto druhy zeleniny a hub bezvadné jakosti:

hrášku	nejméně 5% čisté váhy
chřestu	nejméně 2% čisté váhy
fazolových lusků	nejméně 10% čisté váhy
květáku	nejméně 10% čisté váhy
loupané cibule	nejméně 5% čisté váhy
hub — pouze mladé plodnice jen jednoho z těchto druhů hub: hřibu obecného (Boletus bulbosus), lišky obecné (Cantharellus cibarius), ryzce pravého (Lactarius deliciosus) a václavky (Armillaria mellea) . .	nejméně 5% čisté váhy
ředkviček	nejméně 5% čisté váhy
petržele	nejméně 5% čisté váhy
celeru	nejméně 10% čisté váhy
papriky	nejméně 5% čisté váhy
okurek	nejvýše 30% čisté váhy
karotky jemné	nejvýše 25% čisté váhy
zelených rajčat	nejvýše 20% čisté váhy

2. Zeleninová směs (mixed pickles) musí obsahovati tyto druhy zeleniny:

květáku	nejméně 5% čisté váhy
fazolových lusků	nejméně 5% čisté váhy
loupané cibule	nejméně 5% čisté váhy
okurek	nejvýše 30% čisté váhy
brukve	nejvýše 25% čisté váhy
mrkve	nejvýše 25% čisté váhy
zelených rajčat	nejvýše 20% čisté váhy
ředkve nebo pastináku nebo jejich směsi	nejvýše 20% čisté váhy
petržele	nejvýše 20% čisté váhy

§ 11.

Jako protlaková zelenina se konservují tyto druhy zeleniny:

A. **Protlak ze špenátu** musí býti jemný, zahuštěný, kašovité hustoty, vyrobený z mladých špenátových listů o minimální refraktometrické sušině 7%, prostý všech nečistot, zejména písku. Za špenát mědí prostý se považuje špenát, který obsahuje pouze stopy mědi. Špenát přibarvený solemi mědi nesmí obsahovati v 1 kg více než 55 mg mědi.

B. **Protlak z rajských jablíček;** konserva musí býti vyrobena z vyzrálých, úplně zdravých rajských jablíček, bez plísně; po propasírování se protlak zahustí na 30% refraktometrické sušiny (přípustná úchylka 2%). Obsah těkavých kyselin ve výrobku, přepočtených na kyselinu octovou, může býti nejvýše 0.15%. Hotový protlak musí míti cihlově červenou barvu, příjemnou chuť čerstvých rajských jablíček bez hořkosti a cizí příchuti. Přibarvení výrobku a případné použití konservačních činidel musí býti uvedeno v označení výrobku (§ 6).

C. **Kečup,** kořeněný závar z rajských jablek; konserva musí býti vyrobena z vyzrálých, úplně zdravých rajských jablek, nepoškozených, bez plísně; po propasírování se zahustí za přidání koření na 16% refraktometrické sušiny (přípustná úchylka 2%). Hotový kečup musí míti cihlově červenou barvu, příjemnou chuť čerstvých rajských jablek a koření bez hořkosti a pachuti. Přibarvení výrobku a použití konservačních činidel musí býti uvedeno v označení výrobku (§ 6).

b) Zelenina konservovaná úpravou prostředí.

§ 12.

Zeleninovou konservovanou úpravou prostředí se rozumí:

a) zelenina nakládaná v kyselém neb sladkokyselém nálevu nebo mléčně vykysaná v solném nálevu,

b) zelenina nakládaná v soli.

§ 13.

(1) Zelenina nakládaná v kyselém neb sladkokyselém nálevu nebo mléčně vykysaná v solném nálevu smí obsahovati, pokud není touto vyhláškou jinak stanoveno, jen tyto přísady:

a) ocet (kvasný nebo tresťový),
b) kychyňskou sůl,
c) dovolená sladidla,
d) kyselinu citronovou, mléčnou nebo vinnou,
e) pravé koření,
f) kopr, celer, mrkev, cibuli, křen,
g) zdravotně nezávadnou vodu,
h) konservační prostředky pokud jsou přípustné. Použití konservačních prostředků musí býti vyznačeno na obalu (nálepce) zboží — viz § 6.

(2) Přísady musí býti čisté, resp. zdravé a čerstvé, dobré jakosti, bez plísně, hniloby a cizího zápachu, nezachvácené nemocemi a škůdci. Voda budiž zdravotně nezávadná.

A. **Okurky**; připravují se nakládáním okurek do octa za přidání koření a ostatních potřebných přísad, po případě i konservačních prostředků nebo nakládáním okurek mléčně vykysaných do slané vody nebo nakládáním okurek do slané vody a po mléčném vykysání jich přeložením do octového nálevu. K výrobě se smí používati jen zelených, celých okurek bez skvrn. Nakládají-li se okurky na další zpracování, možno použít i okurek mechanicky poškozených. Okurky se třídí podle těchto velikostí:

skupina a obsahuje okurky o velikosti . . . 5 až 7 cm,
skupina b obsahuje okurky o velikosti . . . 7 až 9 cm,
skupina c obsahuje okurky o velikosti . . . 9 až 12 cm,
skupina d obsahuje okurky o velikosti . . . 12 až 15 cm.

Velikostní skupina musí býti uvedena v označení výrobku.

B. **Rajská jablíčka**; konservována smějí býti jen rajská jablíčka odrůd stejných technologických vlastností.

1. Červená rajská jablíčka; konservovány smějí býti jen plody bez žeber, elastické měkkosti, s pevnou, neporušenou slupkou, velikost 30 až 60 mm v průměru.
2. Zelená rajská jablíčka; konservovány smějí býti jen zelené plody, stejnoměrně vybarvené, velikost 30 až 60 mm v průměru.

C. **Červená řepa**; konservována smí býti jen salátová řepa jemné dužiny a stejnoměrného tmavého vybarvení, oloupaná, vařená a nakrájená na stejnoměrné plátky nebo řezy silné do 4 mm.

D. 1. Paprika; konservovány smějí býti jen stejnoměrně vybarvené plody (tmavě nebo světle zelené), plné, vyrovnané velikosti, zbavené stopek a semen, ale jinak nepoškozené.
2. Paprika plněná smíšenou zeleninou (mixed picklem); konservují se jen plody vyhovující ustanovením uvedeným pod č. 1, plněné mixed picklem (viz lit. K), příp. uzavřené skrojkem rajského jablíčka.
3. Paprika plněná kysaným zelím; konservují se jen plody vyhovující ustanovením uvedeným pod č. 1, plněné dobrým kysaným zelím (viz lit. M), případně uzavřená skrojkem rajského jablíčka.

E. **Cibulka-nakládačka**; cibulky musí býti stejnoměrné velikosti, zbavené listů, kořínků a povrchových slupek. Cibulky různě zbarvené nutno zpracovávat odděleně a nelze je mísiti.
1. Cibulka nejjemnější (perlovka); cibulky do 1.5 cm v průměru.
2. Cibulka jemná (nakládačka); cibulky do 3 cm v průměru.

F. **Kopr**; k nakládání smí býti použito jen řádně omytého mladého kopru bez kořenů a dřevnatých částí.

G. **Květák.**

1. Jemný květák; konservují se světlé až bělavě nažloutlé, tuhé části, vzniklé rozdělením uzavřené růžice, bez rzivých, zčernalých nebo zelených míst.
2. Květák; konservují se bělavě nažloutlé až slabě nahnědlé, tuhé části růžice, nanejvýš s nepatrnými rzivými místy.

H. **Celer**; musí býti loupaný, beze rzi.

1. Jemný celer je v plátcích o tloušťce až 6 mm, barvy světlé neb lehce nažloutlé bez skvrn a kazů.
2. Celer je v plátcích neb v kostkách, barvy až nahnědlé, nejvýše s ojedinělými skvrnami.

CH. **Fazolové lusky**; konservovati se nesmějí lusky v pokročilém stadiu zralosti ani lusky s vlákny. Odrůdy nestejných technologických vlastností nutno zpracovávati odděleně a nemísiti je.

1. Fazolové lusky celé jsou délky nejvýše 10 cm, stejnoměrně dlouhé, zelené nebo žluté, bez vláken, s drobnými nevyzrálými semeny.
2. Fazolové lusky krájené zelené nebo žluté jsou bez vláken nebo zpracovávají se po odvláknění.

I. **Peperony (pfefferony)** jsou drobnoplodé palčivé papriky. Konservují se jen zelené, stejnoměrně vybarvené plody, s vnitřním oplodím, zdravé a nepoškozené.

J. **Okurkové řezy.**

1. Loupané okurkové řezy musí býti z okurek nepřezrálých, loupaných, zbavených semen, nakrájených po loupání na řezy.
2. Neloupané okurkové řezy musí býti z okurek neloupaných, nakrájených na řezy.

K. **Zeleninová směs (mixed pickles).**

1. Jemná zeleninová směs (anglický mixed pickles) musí obsahovati tyto druhy zeleniny a hub bezvadné jakosti:

hrášku	nejméně 5% čisté váhy
chřestu	nejméně 2% čisté váhy
fazolových lusků	nejméně 10% čisté váhy
květáku	nejméně 10% čisté váhy
loupané cibule	nejméně 5% čisté váhy
hub — pouze mladé plodnice jen jednoho z těchto druhů hub: hřibu obecného (Boletus bulbosus), lišky obecné (Cantharellus cibarius), ryzce pravého (Lactarius deliciosus) a václavky (Armillaria mellea)	nejméně 5% čisté váhy
ředkvičky	nejméně 5% čisté váhy
petržele	nejméně 5% čisté váhy
celeru	nejméně 10% čisté váhy
papriky	nejméně 5% čisté váhy
okurek	nejvýše 30% čisté váhy
karotky	nejvýše 25% čisté váhy
rajských jablíček	nejvýše 20% čisté váhy

2. Zeleninová směs (mixed pickles) obsahuje:

květáku	nejméně 5% čisté váhy
fazolových lusků	nejméně 5% čisté váhy
loupané cibule	nejméně 5% čisté váhy
okurek	nejvýše 30% čisté váhy
mrkve	nejvýše 25% čisté váhy
brukve	nejvýše 25% čisté váhy
rajských jablíček	nejvýše 20% čisté váhy
ředkve, pastináku nebo jejich směsi	nejvýše 20% čisté váhy
petržele	nejvýše 20% čisté váhy

K č. 1. a 2.: Obě jakosti zeleninové směsi (mixed pickles) mohou obsahovati též velmi mladé palice kukuřičné do délky 6 cm, a to nejvíce do 5% čisté váhy.

L. **Čalamáda:** konservují se tyto druhy zeleniny nakrájené na jemné souvislé řezy:

celeru	nejméně 5% čisté váhy
petržele neb pastináku	nejméně 10% čisté váhy
paprikových lusků zelených	nejméně 15% čisté váhy
loupané cibule	nejméně 15% čisté váhy
okurek	nejvýše 30% čisté váhy
zelených rajských jablíček	nejvýše 20% čisté váhy
zelí	nejvýše 30% čisté váhy

M. **Kysané zelí.** K výrobě kysaného zelí nutno používati jen vyzrálých, tvrdých hlávek bílého nebo červeného zelí, zbavených vnějších poškozených listů a hrubých košťálů (vřeten). Zelí nakrouhané dlouhým a pravidelným řezem musí býti za přísady kuchyňské soli, po př. koření (kmínu), cibule, po př. cukru podrobeno mléčnému kysání tak, aby byla zajištěna jasná barva a svérázná kyselá chuť a svérázná čistá vůně. Jiných než uvedených přísad, zejména chemikálií jakéhokoliv druhu, konservačních činidel, octa a kyseliny mléčné nesmí býti použito.

§ 14.

Zelenina nakládaná v soli je míchaná krouhaná zelenina dále uvedených druhů, obsahující jako přísadu pouze kuchyňskou sůl (NaCl) v množství nezbytně nutném ke konservování, nejvýše však 20% čisté váhy zeleniny, při čemž obsah soli v procentech musí být vyznačen na obalu (deklarován). Zelenina v soli obsahuje:

celeru	nejméně 10% čisté váhy
petržele a pastináku	nejvýše 30% čisté váhy
mrkve	nejvýše 40% čisté váhy
brukve	nejvýše 25% čisté váhy
petrželové nati	nejvýše 4% čisté váhy
celerové nati	nejvýše 5% čisté váhy

c) Zelenina konservovaná odnětím podmínek rozkladu (sušená zelenina).

§ 15.

(1) Zeleninou konservovanou odnětím podmínek rozkladu se rozumí zelenina sušená.

(2) Sušená zelenina se vyrábí z čerstvé, nepřestárlé, zpravidla předvařené zeleniny, a to vypuzením vody (sušením) v takové míře, aby rozvoj mikroorganismů byl znemožněn a zelenina se tím stala způsobilou k dalšímu uložení. Po dokončeném sušení smí zelenina obsahovati jen 7 až 9% vody, v prodeji nejvýše 13 až 14% vody.

(3) K sušení se smí používati jen zeleniny čerstvě sklizené a pečlivě očištěné (oškrabané, oloupané a pod.). Části zeleniny k sušení nevhodné nutno odstraniti.

(4) Při sušení zeleniny je třeba dbáti, aby nebyla porušena typická její vůně a chuť cizí příchutí nebo vůní, ani jemnost a barva, a aby sušená zelenina, ponořená do čisté studené vody, přijala pokud možno plné, sušením jí odňaté množství vody.

(5) Jakékoli umělé barvení sušené zeleniny není dovoleno.

§ 16.

(1) Sušená zelenina musí být balena tak, aby se zabránilo jejímu znehodnocení.

(2) Sušená zelenina se balí:

1. Do papírových pytlů nejméně dvojitých, papírových nebo plechových soudků nebo do jiných vhodných a zdravotně nezávadných obalů.
2. Množství po 100 g čisté váhy do obalů z kartounů, celofánu, voskového papíru neb aluminiové folie nebo do jiných vhodných a zdravotně nezávadných obalů.
3. Lisovaná zelenina po 100 g čisté váhy do obalů z celofánu, voskovaného papíru neb aluminiové folie nebo do jiných vhodných a zdravotně nezávadných obalů.

(3) U každého balení podle odstavce 2, č. 2. a 3. nutno uvésti v gramech údaje, jakému množství čerstvé zeleniny odpovídá náplň obalu, jakož i přesný návod k upotřebení a přípravě výrobku. U zeleninové směsi (julienky) nutno uvésti též přesné druhové složení výrobku.

§ 17.

Jako sušená zelenina se konservují tyto druhy zeleniny:

A. **Hrášek:** k sušení nesmí být použito hrášku žlutého ani hrášku napadeného škůdci. Zbytky lusků a nečistoty je nutno vyloučiti. Výrobek musí být odrůdově jednotný. Jakosti uvedené dále pod č. 1. až 3. nesmějí obsahovati více, než 2% půlek.

1. Velmi jemný hrášek je takový, který po usušení propadá sítem s kruhovitými otvory o 6 mm průměru.
2. Jemný hrášek je takový, který po usušení propadá sítem s kruhovitými otvory o 7 mm průměru.
3. Středně jemný hrášek je takový, který po usušení propadá sítem s kruhovitými otvory o 8.5 mm.
4. Hrášek polévkový je takový, který zůstává na sítě po prosetí druhů uvedených pod č. 1 až 3.

B. **Fazolové lusky.** K sušení se smí použíti jen fazolových lusků jemných, štíhlých bez vláken, s drobnými plochými semeny. Výrobek budiž odrůdově jednotný. Fazolové lusky se suší celé, též podélně, příčně nebo šikmo řezané, nebo lámané na 2 až 3 kusy.

C. **Bílé zelí.** K sušení se používá krouhaného bílého zelí ze zdravých a vyzrálých zelných hlávek, zbavených vnějších poškozených listů a košťálů.

D. **Červené (modré) zelí.** K sušení se používá krouhaného červeného zelí z tvrdých a vyzrálých zelných hlávek, zbavených vnějších poškozených listů a košťálů.

E. **Kapusta.** K sušení se používá kapusty krouhané z uzavřených hlávek, zbavených vnějších poškozených listů.

F. **Růžičková kapusta.** K sušení se používá očištěných celých nebo půlených kapustových růžiček.

G. **Karotka.** K sušení se používá stejnoměrně rozřezané karotky sytě červené dužniny.

H. **Mrkev.** K sušení se používá zdravé, čisté, stejnoměrně rozřezané mrkve s oranžovou až červenou dužninou.

CH. **Celer.** Sušením se konservuje kořen i nať. K sušení kořenové části (hlízy) se používá loupané hlízy světlé barvy, jemně krouhané. Celerová nať určená k sušení nesmí obsahovati žluté listy ani plevel a nesmí být znečištěna pískem.

I. **Petržel.** Sušením se konservuje kořen i nať. K sušení se používá dužnatého kořene dobře očištěného a jemně krouhaného. Petrželová nať určená k sušení nesmí obsahovati žluté listy ani plevel a nesmí být znečištěna pískem.

J. **Pastinák.** K sušení se používá kořene dobře očištěného a jemně krouhaného.

K. **Brukev (kedlubna).** K sušení se používá nedřevnatých brukví (kedluben) zbavených listů, očištěných, loupaných a jemně nakrájených.

L. **Květák.** K sušení se používá pevných květákových růžic na části rozdělených, barvy světlé, až bělavě nažloutlé, bez zhnědlých míst.

M. **Cibule.** K sušení se používá cibule zbavené stonků, listů a kořínků i povrchových slupek, jemně nakrájené.

N. **Česnek.** K sušení se používá česneku v stroužkách nebo stroužků řezaných, dobře vyvinutých, zbavených stonků, listů a kořínků i povrchových slupek.

O. **Špenát.** K sušení se používá mladých, dokonale praných špenátových listů, bez kořínků a žlutých lístků. Výrobek nesmí být znečištěn pískem.

P. **Kopr.** Sušiti lze buď mladý, nevykvetlý kopr, obsahující jen listy, nebo mladý, nevykvetlý kopr i se stonky.

R. **Por.** K sušení se používá poru jemného, krájeného, zbaveného kořínků a poškozených částí stonků.

S. **Zeleninové směsi — julienky (žilienky).**

1. Velmi jemná zeleninová směs musí obsahovati nejméně 12 druhů zeleniny, z čehož:

hrášku	nejméně 10% čisté váhy
fazolových lusků	nejméně 5% čisté váhy
hlávkových zelenin (kapusty hlávkové a pupenatky) . . .	nejvýše 25% čisté váhy
karotky	nejvýše 25% čisté váhy

2. Jemná zeleninová směs musí obsahovati nejméně 9 druhů zeleniny, z čehož:

hrášku	nejméně 5% čisté váhy
hlávkových zelenin (košťálovin)	nejvýše 30% čisté váhy
karotky	nejvýše 35% čisté váhy

3. Zeleninová směs musí obsahovati nejméně 6 druhů zeleniny, z čehož však nejvýše 40% karotky.

III. Ustanovení závěrečná.

§ 18.

(1) Ustanovení vyhlášek ministra výživy ze dne 24. července 1947, č. 788 Ú. l. I, o třídění, označování a balení ovoce a zele-

niny, ministryně výživy ze dne 25. dubna 1949, č. 533 Ú. l. I, o používání jemných plechových obalů v průmyslu výživy, a ustanovení příslušných předpisů cenových nejsou touto vyhláškou dotčena.

(2) Předpisy vydané býv. Svazem zahradnicko-vinařským, zejména pak vyhlášky tohoto Svazu ze dne 1. září 1942, č. 816 Ú. l., o výrobě ovocných, zeleninových a houbových konserv v záchovkách, pokud odporují ustanovením této vyhlášky se zrušují.

§ 19.

Ministerstvo výživy v dohodě s ministerstvem zdravotnictví může povoliti v jednotlivých případech z ustanovení této vyhlášky výjimky.

§ 20.

Přestupky ustanovení této vyhlášky se trestají podle §§ 8 a 9 dekretu č. 118/1945 Sb., ve znění zákona č. 274/1948 Sb.

§ 21.

(1) Tato vyhláška nabývá účinnosti třicátým dnem po dni vyhlášení.

(2) Konservovaná zelenina vyrobená přede dnem účinnosti této vyhlášky může být uváděna do oběhu pouze do 30. června 1950.

Ministryně:

Ing. **Jankovcová** v. r.

836.

VYHLÁŠKA nejvyššího úřadu cenového

ze dne 3. srpna 1949

o cenách čerstvé zeleniny, čerstvého ovoce a čerstvých hub domácího původu.

Nejvyšší úřad cenový stanoví podle § 2, odst. 1 vládního nařízení o zřízení nejvyššího úřadu cenového toto:

§ 1.

(1) Nejvyšší ceny níže uvedených druhů čerstvé zeleniny, ovoce a hub domácího původu, jakostní třídy A, se stanoví takto:

Druh zeleniny, ovoce a hub:	Pěstitelské ceny od 5. srpna 1949 až do další úpravy množství	Kčs	Spotřebitelské ceny od 7. srpna 1949 až do další úpravy množství	Kčs
Celer s natí (o nejmenším průměru 3 cm) — pouze na objednávku výkupce	100 kg	300.—	1 kg	5.10
Celerová nať — pouze na objednávku výkupce	100 kg	150.—	1 kg	2.90
Cibule (o průměru nad 4 cm) — pouze na objednávku výkupce	100 kg	250.—	1 kg	4.40
Cibule zbounka — pouze na objednávku výkupce	100 kg	70.—	1 kg	1.70
Červená řepa (o průměru nad 6 cm)	100 kg	110.—	1 kg	2.30
Česnek syrový (o průměru nad 3 cm a délce natě do 10 cm) — pouze na objednávku výkupce	100 kg	1900.—	1 kg	28.80
Dýně lahvovitá	100 kg	65.—	1 kg	1.70
Dýně ostatní	100 kg	40.—	1 kg	1.30
Fazole:				
bez vláken	100 kg	550.—	1 kg	8.80
s vlákny	100 kg	170.—	1 kg	3.20
Kapusta (nejmenší váha hlávky 500 g)	100 kg	350.—	1 kg	5.90
Karotka bez natě (o nejmenším průměru u odrůd s dlouhým kořenem 25 mm a u odrůd s krátkým kořenem 35 mm)	100 kg	250.—	1 kg	4.40
Kedlubny bílé s natí (o průměru nad 8 cm)	100 kusů	100.—	1 kus	1.60
Kedlubny modré s natí (o průměru nad 8 cm)	100 kusů 1 kg	160.—	1 kus 1 kg	2.50
Kopr ve svazcích o 100 g	svazků	3.—	svazků	5.10
Kopr stonkový	100 kg	140.—	jen pro průmysl	
Květák:				
I. velikost (o průměru nad 22 cm)	1 kus	9.—	1 kus	13.80
II. velikost (o průměru nad 18 cm)	1 kus	6.—	1 kus	9.40
III. velikost (o průměru nad 12 cm)	1 kus	3.—	1 kus	4.80
Květák polévkový, nevyběhlý (o nejmenším průměru 8 cm)	1 kus	1.—	1 kus	1.70
Majoránka zelená	100 kg	700.—	1 kg	11.10
Melouny cukrové	100 kg	560.—	1 kg	9.—
Melouny vodové	100 kg	280.—	1 kg	4.80
Okurky nakládačky:				
4— 6 cm	100 kg	1000.—	jen pro průmysl	
6— 9 cm	100 kg	600.—	jen pro průmysl	
9—12 cm	100 kg	260.—	jen pro průmysl	
12—15 cm	100 kg	130.—	jen pro průmysl	
Pařezy	100 kg	40.—	1 kg	1.30
Okurky salátové skleníkové (hadoyky)	100 kg	600.—	1 kg	9.60
Okurky salátové skupina A (zejména pařeništní)	100 kg	450.—	1 kg	7.30
Okurky salátové skupina B	100 kg	250.—	1 kg	4.40
Paprikové lusky (o délce nad 3 cm)	100 kg	750.—	1 kg	11.80
Petržel s natí (o nejmenším průměru 2 cm)	100 kg	350.—	1 kg	5.90
Petrželová nať kadeřavá ve svazcích o 100 g	1 kg svazků	10.—	1 kg svazků	15.50
Rajská jablíčka	1 kg	8.—	1 kg	12.50
Ředkvičky (o nejmenším příčném průměru 15 mm)	100 kusů	10.—	svazek o 10 kusech	1.10
Salát hlávkový:				
I. velikost (o nejmenší váze hlávky 230 g)	100 kusů	140.—	1 kus	2.30
II. velikost (o nejmenší váze hlávky 180 g)	100 kusů	100.—	1 kus	1.60
Štěrbák (o nejmenší váze hlávky 230 g)	100 kusů	140.—	1 kus	2.30
Zelí bílé (nejmenší váha hlávky 1 kg)	100 kg	150.—	1 kg	2.90

Druh zeleniny, ovoce a hub:	Pěstitelské ceny od 5. srpna 1949 až do další úpravy množství	Kčs	Spotřebitelské ceny od 7. srpna 1949 až do další úpravy množství	Kčs
Angrešt zralý	100 kg	500.—	1 kg	8.30
Broskve:				
jakostní třída I. (o příčném průměru nad 50 mm)	100 kg	2500.—	1 kg	37.90
jakostní třída II A (o příčném průměru nad 45 mm)	100 kg	2000.—	1 kg	30.50
jakostní třída II B (o příčném průměru nad 40 mm)	100 kg	1100.—	1 kg	17.20
jakostní třída III.	100 kg	500.—	jen pro průmysl	
Jablka:				
jakostní třída I (Průsvitné žluté — o nejmenším průměru 60 mm)	100 kg	1400.—	1 kg	21.60
jakostní třída II:				
skupina A	100 kg	1000.—	1 kg	15.70
skupina B	100 kg	700.—	1 kg	11.30
jakostní třída III	100 kg	350.—	jen pro průmysl	
Maliny zahradní	100 kg	1800.—	1 kg	27.50
Meruňky:				
jakostní třída I (o průměru nad 40 mm)	100 kg	1500.—	1 kg	23.10
jakostní třída II:				
skupina A (o průměru nad 35 mm)	100 kg	1100.—	1 kg	17.20
skupina B (o průměru nad 30 mm)	100 kg	800.—	1 kg	12.70
jakostní třída III	100 kg	300.—	jen pro průmysl	
Hrušky — jakostní třída II:				
skupina A	100 kg	700.—	1 kg	11.30
skupina B	100 kg	500.—	1 kg	8.30
jakostní třída III	100 kg	200.—	jen pro průmysl	
Rybíz červený a bílý	100 kg	1200.—	1 kg	18.60
Rybíz černý	100 kg	1600.—	1 kg	24.60
Slívy, renklody a mirabelky:				
jakostní třída I	100 kg	700.—	1 kg	11.30
jakostní třída II:				
skupina A	100 kg	600.—	1 kg	9.80
skupina B	100 kg	400.—	1 kg	6.80
jakostní třída III	100 kg	300.—	jen pro průmysl	
Švestky a pološvestky:				
jakostní třída I (Esslingenská, Lützelsachsenská a Zimmrova)	100 kg	800.—	1 kg	12.70
jakostní třída II	100 kg	600.—	1 kg	9.80
jakostní třída III	100 kg	400.—	jen pro průmysl	
Višně:				
jakostní třída I	100 kg	1300.—	1 kg	21.10
jakostní třída II	100 kg	800.—	1 kg	12.70
jakostní třída III	100 kg	400.—	1 kg	6.80
Čerstvé houby (sběračská cena):				
I. cenová skupina	100 kg	2500.—	1 kg	44.40
II. cenová skupina	100 kg	1000.—	1 kg	21.80
III. cenová skupina	100 kg	300.—	jen pro průmysl	

(2) Pěstitelské ceny se rozumějí franko výkupní místo, nebo franko vagon nakládací stanice, nebo franko člun, bez obalů. Spotřebitelské ceny se rozumějí s obalem.

(3) K pěstitelským cenám ovoce (jakostní třídy I a II) vybírá výkupce od 30. června 1949 od odběratelů za každých 100 kg ovoce přirážku Kčs 20.— na účet úhrady ochranných a postřikových látek. Tato přirážka je položkou dodatkovou ve smyslu § 15, odstavec 1 a 2 nařízení předsedy nejvyššího úřadu cenového ze dne 23. července 1942, č. 264 Sb., o tvoření cen v obchodu s čerstvým zbožím a se sušenými plody (nařízení o čerstvém zboží). Ústředí pro hospodaření se zemědělskými výrobky jest povinno vést tuto přirážku účetně odděleně a nakládat jí podle pokynů ministerstva zemědělství.

(4) Výkupce (Ústředí pro hospodaření se zemědělskými výrobky) může účtovat velkoobchodu odměnu ve výši 8% cen stanovených v odstavci 1.

§ 2.

(1) Ceny zeleniny uvedené v § 1 platí pro zboží jakostní třídy A. Ceny zboží jakostní třídy B jsou nižší o 20%, ceny zboží jakostní třídy C o 60%.

(2) Ceny ovoce jsou již stanoveny různě pro jednotlivé jakostní třídy.

§ 3.

Dále platí ustanovení §§ 3 až 7 vyhlášky nejvyššího úřadu cenového ze dne 23. května 1949, č. 579 Ú. l. I, o cenách čerstvé zeleniny a čerstvého ovoce domácího původu, vyhlášky nejvyššího úřadu cenového ze dne 22. června 1949, č. 681 Ú. l. I, kterou se mění a doplňuje nařízení předsedy nejvyššího úřadu cenového o tvoření cen v obchodu s čerstvým zbožím a se sušenými plody, vyhlášky nejvyššího úřadu cenového ze dne 4. června 1949, č. 624 Ú. l. I, o cenách čerstvých a sušených hub domácího původu ze sběru roku 1949 a vyhlášky ministerstva výživy ze dne 14. června 1949, č. 673 Ú. l. I, o třídění, označování a balení ovoce.

§ 4.

Přestupky ustanovení této vyhlášky se trestají podle části čtvrté vládního nařízení o zřízení nejvyššího úřadu cenového a podle předpisů toto nařízení měnících nebo doplňujících.

§ 5.

(1) Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 5. srpna 1949.

(2) Současně se zrušuje vyhláška nejvyššího úřadu cenového ze dne 28. července 1949, č. 805 Ú. l. I, o cenách čerstvé zeleniny, čerstvého ovoce a čerstvých hub domácího původu.

Za předsedu:

Dr. V. Volf v. r.

837.

REDAKČNÍ SDĚLENÍ ministerstva vnitra

ze dne 5. srpna 1949

o opravě tiskových chyb ve vyhlášce nejvyššího úřadu cenového ze dne 16. července 1949, č. 786 Ú. l. I, o zálohování lahví při prodeji některých nápojů.

V § 4 vyhlášky č. 786/1949 Ú. l. I mají slova „§ 1, odst. 4 a § 3 vyhlášky nejvyššího úřadu cenového ze dne 15. října 1947, č. 1076 Ú. l. I, o cenách přírodního lihového octa", správně zníti: „§ 1, odst. 4 a § 4 vyhlášky nejvyššího úřadu cenového ze dne 7. května 1949, č. 564 Ú. l. I, o cenách přírodního kvasného octa lihového".

Za ministra:

Dr. Drdacký v. r.

Vydavatel: Ministerstvo vnitra v Praze. — Odpovědný zástupce listu Karel Hellebrand. — Tiskne: Státní tiskárna v Praze III, Karmelitská 6. — Novin. sazba povolena ředit. pošt a tel. č. 128.500/VII-1936. — Dohlédací pošt. úřad Praha 022.