



VESTNÍK

**Ministerstva pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Ročník XXXVI

22. jún 2004

Čiastka 18

O b s a h:

83. Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 2. júna 2004 č. 1397/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca kakao a čokoládu

83

V Ý N O S

**Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky
a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky**

z 2. júna 2004 č. 1397/2004-100,

**ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca
kakao a čokoládu**

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 ustanovujú:

O S E M N Á S T A H L A V A

KAKAO A ČOKOLÁDA

§ 1

TRETIA ČASŤ

OSOBITNÉ POŽIADAVKY

(1) Táto hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len „potravinový kódex”) sa vzťahuje na výrobu, dovoz, manipuláciu a na

uvádzanie do obehu výrobkov z kakaa a čokolády podľa prílohy č. 1.

(2) Ak sa v tejto hlave potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na výrobu a na dovoz výrobkov z kakaa a čokolády, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu ustanovenia prvej a druhej časti potravinového kódexu.

§ 2

(1) Názvy výrobkov z kakaa a čokolády, na ktoré sa vzťahuje táto hlava, ich definície a požiadavky na zloženie sú uvedené v prílohe č. 1.

(2) Okrem kakaového masla možno na výrobu čokolád podľa prílohy č. 1 bodov 3 až 6, 8 a 9 používať aj rastlinné tuky uvedené v prílohe č. 2. Prídavok nesmie byť väčší ako 5 hmotnostných percent z hotového výrobku po odpočítaní celkovej hmotnosti všetkých iných pridaných potravín podľa odseku 3 a bez zníženia požiadaviek na najmenšie množstvo kakaového masla alebo celkového množstva kakaovej sušiny pre príslušný druh čokolády.

(3) Do čokolád podľa prílohy č. 1 bodov 3 až 6, 8 a 9 možno pridávať aj iné potraviny, ako sú lieskovce, arašidy, presladené ovocie, sušené ovocie, káva a iné prísady, ktoré môžu tvoriť najviac 40 hmotnostných percent hotového výrobku.

(4) Do čokolád podľa prílohy č. 1 bodov 3 až 6, 8 a 9 sa nesmú pridávať

- a) tuky živočíšneho pôvodu alebo prípravky z nich, ktoré nepochádzajú výlučne z mlieka,
- b) všetky druhy múky a škrobov, okrem čokolád uvedených v prílohe č. 1 bodoch 8 a 9.

(5) Do výrobkov z kakaa a z čokolády podľa prílohy č. 1 bodov 2 až 6, 8 a 9 možno pridávať aj zložky s aromatizujúcim alebo ochucujúcim účinkom, okrem tých, ktoré napodobňujú chuť čokolády alebo mliečného tuku.

(6) Najmenšie množstvá zložiek ustanovené pre jednotlivé druhy výrobkov z čokolády v prílohe č. 1 bodoch 3 až 6, 8 a 9 sa vypočítajú po odpočítaní hmotnosti pridaných prísad uvedených v odseku 3. Ak ide o plnené čokolády a jednosústové čokolády podľa prílohy č. 1 bodov 7 a 10, vypočítajú sa najmenšie množstvá zložiek použitých na ich výrobu po odpočítaní hmotnosti prísad alebo hmotnosti náplne. Podiel čokolády v týchto výrobkoch sa vypočíta z celkovej hmotnosti hotového výrobku vrátane náplne alebo prísad.

(7) Na výrobu výrobkov z kakaa a čokolády možno používať okrem niektorých cukrov podľa osobitného predpisu¹⁾ aj iné prírodné sladidlá a náhradné sladidlá.

§ 3

(1) Obchodné názvy výrobkov z kakaa a čokolády uvedené v prílohe č. 1 sa vzťahujú len na výrobky v nej uvedené a používajú sa na ich označovanie pri uvádzaní do obehu. Tieto názvy však možno tiež používať v názvoch výrobkov vytvorených v súlade s predpismi alebo so zvyklosťami v príslušnom členskom štáte na označovanie iných výrobkov, ktoré však nemožno zameniť s výrobkami podľa prílohy č. 1.

(2) Názov čokolády podľa prílohy č. 1 bodu 3 možno doplniť slovom „horká” alebo „tmavá”.

(3) Ak sa čokolády uvedené v prílohe č. 1 bodoch 3 až 7 a 10 uvádzajú do obehu v zmesiach, ako sú kolekcie alebo dezerty, možno ich obchodné názvy nahradiť názvom „zmes čokolád” alebo „zmes plnených čokolád” alebo podobným názvom.

¹⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. apríla 2004 č. 978/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca niektoré cukry (oznámenie č. 327/2004 Z. z.).

(4) Ak ide o kolekcie alebo dezerty podľa odseku 3, možno uvádzať pre všetky výrobky v zmesi (kolekcii) spoločný zoznam zložiek.

(5) V označení výrobkov z kakaa a čokolády uvedených v prílohe č. 1 bodoch 2.3, 2.4, 3 až 5, 8 a 9 sa musí uvádzať údaj o množstve kakaovej sušiny slovami „kakaová sušina najmenej ... %” alebo „kakaová sušina minimálne ... %”.

(6) Ak ide o výrobky z kakaa zo zníženým množstvom tuku podľa prílohy č. 1 bodov 2.2 a 2.4, musí sa v ich označení uvádzať obsah kakaového masla.

(7) Ak sa na výrobu čokolád podľa prílohy č. 1 bodov 3 až 6, 8 a 9 použili rastlinné tuky podľa § 2 ods. 2, musí sa v označení takéhoto výrobku uviesť dobre viditeľný a zreteľne čitateľný text: „okrem kakaového masla obsahuje aj iné rastlinné tuky”. Tento text sa musí umiestniť v rovnakom zornom poli ako zoznam zložiek, vytlačený hrubým písmom najmenej rovnakej veľkosti ako zoznam zložiek a tak, aby bol od neho odlíšiteľný. V blízkosti tohto textu sa musí uvádzať aj obchodný názov výrobku bez ohľadu na to, že obchodný názov môže byť uvedený aj na inom mieste.

(8) Základný názov „čokoláda”, „mliečna čokoláda” alebo „čokoláda na polievanie” možno rozšíriť o popis poukazujúci na zvýšenú kvalitu (napr. vysokokvalitná čokoláda), len ak výrobok obsahuje

- a) najmenej 43 hmotnostných percent celkovej kakaovej sušiny vrátane najmenej 26 hmotnostných percent kakaového masla, ak ide o čokoládu,
- b) najmenej 30 hmotnostných percent celkovej kakaovej sušiny a najmenej 18 hmotnostných percent mliečnej sušiny, vrátane najmenej 4,5 hmotnostného percenta mliečného tuku, ak ide o mliečnu čokoládu,

c) najmenej 16 hmotnostných percent odtučnenej kakaovej sušiny, ak ide o čokoládu na polievanie.

§ 4

(1) Výrobky z kakaa a čokolády možno skladovať a uchovávať len v suchých dobre vetraných skladoch a v miestnostiach bez škodcov, pri teplote najviac 25 °C.

(2) Výrobky z kakaa a čokolády možno prepravovať len v krytých, čistých a suchých prepravných prostriedkoch, bez cudzích pachov a škodcov, oddelene od látok, ktoré by mohli narušiť ich kvalitu, pri teplote najviac 25 °C.

§ 5

Týmto výnosom sa preberá právny predpis Európskych spoločenstiev a Európskej únie uvedený v prílohe č. 3.

§ 6

(1) Výrobky z kakaa a čokolády možno označovať podľa doterajších predpisov²⁾ do 31. decembra 2004 a uvádzať do obehu do spotrebovania ich zásob.

(2) Čokolády podľa § 3 ods. 1 písm. h) až j) výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 6. mája 2002 č. 1035/2/2002-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca čoko-

²⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 6. mája 2002 č. 1035/2/2002-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca čokoládu a cukrovinky (oznámenie č. 304/2002 Z. z.), Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 25. júna 2001 č. 1809/2001-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca pochutiny (oznámenie č. 301/2002 Z. z.).

ládu a cukrovinky, možno uvádzať do obehu len v Slovenskej republike.

§ 7

Zrušuje sa

- a) výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 6. mája 2002 č. 1035/2/2002-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca čokoládu a cukrovinky,

**Minister zdravotníctva
Slovenskej republiky**

Rudolf Zajac, v. r.

- b) § 31 až 39 a príloha č. 5 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 25. júna 2001 č. 1809/2001-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca pochutiny.

§ 8

Tento výnos nadobúda účinnosť 1. júla 2004.

**Minister pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Zsolt Simon, v. r.

Výrobky z kakaa a čokolády – názvy, definície a požiadavky na zloženie

1. Kakaové maslo

je tuk získaný z kakaových bôbov alebo ich zlomkov s týmito vlastnosťami:

- obsah voľných mastných kyselín (vyjadrený ako kyselina olejová) najviac 1,75 %
- nezmydeliteľný podiel (stanovený petroléterom) najviac 0,5 %; ak ide o lisované kakaové maslo najviac 0,35%

2. Kakao a zmesi kakaa s cukrom

2.1. Kakaový prášok, kakao

je výrobok získaný spracovaním očistených, ošúpaných a pražených kakaových bôbov na prášok, ktorý obsahuje najmenej 20 hmotnostných percent kakaového masla počítaného vzhľadom na hmotnosť sušiny a najviac 9 hmotnostných percent vody;

2.2. Kakao so zníženým množstvom tuku, kakaový prášok so zníženým množstvom tuku

je kakaový prášok obsahujúci menej ako 20 hmotnostných percent kakaového masla počítaného vzhľadom na hmotnosť sušiny; v názvoch výrobkov možno text „so zníženým množstvom tuku“; nahradit' slovom „odtučnený“;

2.3. Prášková čokoláda, čokoláda v prášku

je výrobok pozostávajúci zo zmesi kakaového prášku a cukrov obsahujúci najmenej 32 percent kakaového prášku,

2.4. Čokoláda na prípravu nápojov, sladené kakao, sladený kakaový prášok

sú výrobky pozostávajúce zo zmesi kakaového prášku a cukrov, obsahujúce najmenej 25 percent kakaového prášku; ak sa na ich výrobu použili výrobky so zníženým množstvom tuku podľa bodu 2.2., musia byť názvy doplnené textom „so zníženým množstvom tuku“ alebo „odtučnené“.

3. Čokoláda

3.1. je výrobok získaný z výrobkov z kakaa (kakaových súčastí) a z cukrov, ktorý okrem bodu 3.2 musí obsahovať najmenej 35 hmotnostných percent kakaovej sušiny, z toho najmenej 18 hmotnostných percent kakaového masla a najmenej 14 hmotnostných percent beztukovej kakaovej sušiny,

3.2. ak je názov čokoláda doplnený slovami

3.2.1. „ryža“ (vermicelli) alebo „vločky“, musí obsahovať najmenej 32 hmotnostných percent kakaovej sušiny, vrátane najmenej 12 hmotnostných percent kakaového masla a najmenej 14 percent beztukovej kakaovej sušiny,

- 3.2.2. „na polievanie” alebo „polevová”, musí obsahovať najmenej 35 hmotnostných percent kakaovej sušiny, z toho najmenej 31 hmotnostných percent kakaového masla a najmenej 2,5 hmotnostného percenta kakaovej beztukovej sušiny,
- 3.2.3. „Gianduja”(alebo slovom odvodeným zo slova „gianduja”) orechová čokoláda, musí sa vyrábať z čokolády, ktorá obsahuje najmenej 32 hmotnostných percent kakaovej sušiny a najmenej 8 hmotnostných percent beztukovej kakaovej sušiny a z jemne rozomletých lieskovcov v takom pomere, aby v 100 g výrobku bolo najmenej 20 g lieskovcov a najviac 40 g lieskovcov; do čokoládovej hmoty možno tiež pridávať
- mlieko alebo sušené mliečne zložky v takom množstve, aby výrobok obsahoval najviac 5 hmotnostných percent mliečnej sušiny,
 - mandle, lieskovce alebo iné druhy orechov, a to celé alebo sekané, v takom množstve, aby spolu s pomletými lieskovcami tvorili najviac 60 percent z hmotnosti výrobku.

4. Mliečna čokoláda

- 4.1. je výrobok získaný z výrobkov z kakaa (kakaových súčastí), cukrov a mlieka alebo mliečnych výrobkov, ktorý okrem bodu 4.2. musí obsahovať
- najmenej 25 hmotnostných percent celkovej kakaovej sušiny,
 - najmenej 14 hmotnostných percent mliečnej sušiny pochádzajúcej zo zahusteného mlieka alebo sušeného plnotučného, polotučného alebo odtučneného mlieka, zo smotany, zahustenej smotany alebo sušenej smotany, masla alebo mliečného tuku,
 - najmenej 2,5 hmotnostného percenta beztukovej kakaovej sušiny,
 - najmenej 3,5 hmotnostného percenta mliečného tuku a
 - najmenej 25 hmotnostných percent celkového tuku (kakaové maslo a mliečny tuk),
- 4.2. ak je názov mliečna čokoláda doplnený slovami
- 4.2.1. „ryža” (vermicelli) alebo „vločky”, musí obsahovať najmenej 20 hmotnostných percent kakaovej sušiny, najmenej 12 hmotnostných percent mliečnej sušiny pochádzajúcej zo zahusteného mlieka alebo sušeného plnotučného, polotučného alebo odtučneného mlieka, zo smotany, zahustenej smotany alebo sušenej smotany, masla alebo mliečného tuku a najmenej 12 hmotnostných percent celkového tuku (kakaové maslo a mliečny tuk),
- 4.2.2. „na polievanie” alebo „polevová”, musí obsahovať najmenej 31 hmotnostných percent celkového tuku (kakaové maslo a mliečny tuk),
- 4.2.3. „Gianduja”(alebo slovom odvodeným od slova „gianduja”) mliečna orechová čokoláda, ktorú možno vyrábať len z mliečnej čokolády, ktorá obsahuje najmenej 10 hmotnostných percent mliečnej sušiny pochádzajúcej zo zahusteného mlieka alebo sušeného plnotučného, polotučného alebo odtučneného mlieka, zo smotany, zahustenej smotany alebo sušenej smotany, masla alebo mliečného tuku a z jemne rozomletých lieskovcov v takom pomere, aby v 100 g výrobku bolo najmenej 15 g lieskovcov a najviac 40 g lieskovcov; možno tiež pridávať mandle, lieskovce alebo iné druhy orechov, a to celé alebo sekané, v takom množstve, aby spolu s pomletými lieskovcami tvorili najviac 60 percent z hmotnosti výrobku,
- 4.3. ak je v názve čokolády nahradené slovo „mliečna” slovom
- 4.3.1. „smotanová”, musí výrobok obsahovať najmenej 5,5 hmotnostného percenta mliečného tuku,
- 4.3.2. „s odtučneným mliekom”, môže výrobok obsahovať najviac 1 hmotnostné percento mliečného tuku.

5. Family (rodinná) mliečna čokoláda

je výrobok získaný z výrobkov z kaka, cukrov a mlieka alebo mliečnych výrobkov, ktorý musí obsahovať

- najmenej 20 hmotnostných percent celkovej kakaovej sušiny,
- najmenej 20 hmotnostných percent mliečnej sušiny pochádzajúcej zo zahusteného mlieka alebo sušeného plnotučného, polotučného alebo odtučneného mlieka, zo smotany, zahustenej smotany alebo sušenej smotany, masla alebo mliečného tuku,
- najmenej 2,5 hmotnostného percenta beztukovej kakaovej sušiny,
- najmenej 5 hmotnostných percent mliečného tuku,
- najmenej 25 hmotnostných percent celkového tuku (kakaové maslo a mliečny tuk).

6. Biela čokoláda

je výrobok získaný z kakaového masla, mlieka alebo mliečnych výrobkov a cukrov, ktorý musí obsahovať najmenej 20 hmotnostných percent kakaového masla a najmenej 14 hmotnostných percent mliečnej sušiny pochádzajúcej zo zahusteného mlieka alebo sušeného plnotučného, polotučného alebo odtučneného mlieka, zo smotany, zahustenej smotany alebo sušenej smotany, masla alebo mliečného tuku, z ktorej musí byť najmenej 3,5 hmotnostného percenta mliečného tuku.

7. Plnená čokoláda, čokoláda s „...“ náplňou, čokoláda s „...“ v strede (ďalej len „plnená čokoláda“)

sú plnené výrobky z čokolády podľa bodov 3 až 6 s rôznymi náplňami. Tieto názvy sa nevzťahujú na výrobky, ktoré majú vo vnútri pekárske výrobky, cukrárske výrobky alebo zmrzlinu.

Vonkajšia čokoládová časť plnenej čokolády musí tvoriť najmenej 25 percent z celkovej hmotnosti výrobku.

8. Čokoláda „a la taza“

je výrobok získaný z výrobkov z kaka, cukrov a z múky alebo škrobu zo pšenice, ryže alebo kukurice, ktorý musí obsahovať najmenej 35 hmotnostných percent celkovej kakaovej sušiny vrátane najmenej 18 hmotnostných percent kakaového masla a najmenej 14 hmotnostných percent beztukovej kakaovej sušiny a najviac 8 hmotnostných percent múky alebo škrobu.

9. Čokoláda „familiar a la taza“

je výrobok získaný z výrobkov z kaka, cukrov a múky alebo škrobu zo pšenice, ryže alebo kukurice, ktorý musí obsahovať najmenej 30 hmotnostných percent celkovej kakaovej sušiny vrátane najmenej 18 hmotnostných percent kakaového masla a najmenej 12 hmotnostných percent beztukovej kakaovej sušiny a najviac 18 hmotnostných percent múky alebo škrobu.

10. Jednosústová čokoláda alebo pralinka (bonbón)

je výrobok o veľkosti jedného sústa, pozostávajúci z

- plnenej čokolády podľa bodu 7 alebo
 - jedného druhu čokolády alebo z kombinácie alebo zmesi viacerých druhov čokolád uvedených v bodoch 3 až 6 a iných potravín (prísad),
- pričom podiel čokolády musí byť najmenej 25 percent z celkovej hmotnosti výrobku.

Príloha č. 2
k osemnásť hľave tretej časti
potravinového kódexu

Rastlinné tuky, ktoré možno používať ako náhradu kakaového masla podľa § 2 ods.2

Rastlinné tuky podľa § 2 ods. 2, samostatne alebo zmiešané, sú ekvivalentami kakaového masla a musia spĺňať tieto požiadavky:

1. musia to byť rastlinné tuky, ktoré neobsahujú kyselinu laurovú a ktoré sú bohaté na symetrické mononenasytené triglyceridy typu POP, POSt a StOSt, pričom P je kyselina palmitová, O je kyselina olejová a St je kyselina stearová,
2. musia byť zmiešateľné v akomkoľvek pomere s kakaovým maslom a musia byť kompatibilné s jeho fyzikálnymi vlastnosťami (teplota topenia a teplota kryštalizácie, rýchlosť topenia, potreba temperovacej fázy),
3. možno ich získavať len rafináciou alebo frakcionáciou, čím sa vylučuje enzymatická modifikácia štruktúry triglyceridov.

Názov rastlinného tuku	Vedecký názov rastlín, z ktorých možno uvedené tuky získať
1. Olej zo semien illipe, „bornejský loj” alebo „tengkawang”	Shorea spp.
2. Palmový olej	Elaeis guineensis Elaeis olifera
3. „Sal”	Shorea robusta
4. Olej zo semien maslovníka	Butyrospermum parkii
5. „Kokum gurgi”	Garcinia indica
6. Olej z mangových jadier	Mangifera indica

V čokoláde používanej na výrobu zmrzliny alebo obdobných zmrazených výrobkov možno používať olej z kokosových orechov.

**Príloha č. 3
k osemnásťtej hlave tretej časti
potravinového kódexu**

**Zoznam preberaných právnych predpisov
Európskych spoločenstiev a Európskej únie**

Smernica Rady 2000/36/ES z 20. decembra 2001 týkajúca sa výrobkov z kakaa a čokolády určených na ľudskú spotrebu (Úradný vestník Európskych spoločenstiev L 197, 3.08.2000)