



VESTNÍK

**Ministerstva pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Ročník XXXVIII

22. september 2006

Čiastka 18

O b s a h:

62. Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 14. augusta 2006 č. 2143/2006-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mlieko a výrobky z mlieka
63. Dodatok č. 2 k usmerneniu ministra pôdohospodárstva Slovenskej republiky na úseku štátnej správy o všeobecných pravidlách spoločnej organizácie trhu s vínom č. 26/2004

62

V Ý N O S

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

zo 14. augusta 2006 č. 2143/2006-100,

**ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca
mlieko a výrobky z mlieka**

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:

TRETI A ČASŤ

OSOBITNÉ POŽIADAVKY

ŠIESTA HLAVA

MLIEKO A VÝROBKY Z MLIEKA

Prvý oddiel

Základné ustanovenia

§ 1

Úvodné ustanovenia

(1) Táto hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len „potravinový kódex“)

upravuje požiadavky na výrobu a na dovoz ošetrovaného mlieka kravského, ovčieho, kozieho a byvolieho a výrobkov z nich, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu.

(2) Ak sa v tejto hlave potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na výrobu a na dovoz ošetrovaného mlieka kravského, ovčieho, kozieho a byvolieho a výrobkov z nich, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu ustanovenia prvej časti a druhej časti potravinového kódexu.

(3) Týmto výnosom nie sú dotknuté ustanovenia osobitných predpisov¹⁾.

§ 2

Vymedzenie pojmov

(1) Smotana je kvapalným výrobkom z mlieka bohatým na tuk vo forme emulzie tuku v odtučnenom mlieku, ktorý sa získava z mlieka najmä odstredovaním.

(2) Pasterizácia je proces tepelného ošetrovania mlieka alebo výrobku z mlieka, ktorým sa usmrtna všetky vegetatívne formy patogénnych mikroorganizmov a zníži sa počet saprofytických mikroorganizmov, pričom sa musia čo najviac zachovať pôvodné fyzikálne, chemické a biologické vlastnosti mlieka a výrobkov z neho.

(3) Obnovené mlieko (rekonštituované mlieko) je mlieko pripravované pridaním vody do sušeného mlieka alebo do zahusteného mlieka v množstve potrebnom na opätovné dosiahnutie pôvodného pomeru vody a mliečnej sušiny.

(4) Obnovená smotana (rekonštituovaná smotana) je smotana pripravovaná rekonštituovaním výrobkov z mlieka alebo pridaním vody do výrobkov z mlieka na opätovné dosiahnutie emulzie tuku v odtučnenom mlieku tak ako v smotane.

(5) Rekombinované mlieko a rekombinovaná

smotana je výrobok vyrobený rekombináciou mliečného tuku s mliečnym beztukovým podielom v jednej alebo vo viacerých jeho formách s pridaním vody alebo bez pridanej vody tak, aby sa opäť dosiahol pôvodný pomer tuku k beztukovému podielu a pôvodný pomer vody k mliečnej sušine.

(6) Štandardizácia (egalizácia) množstva tuku alebo iných zložiek v mlieku a vo výrobkoch z mlieka je ich úprava na požadované množstvo tuku alebo iných zložiek v nich.

(7) Bezvodý mliečny tuk, mliečny tuk, bezvodý maslový olej a maslový olej (koncentrované tuky) sú výrobky vyrábané len z mlieka alebo výrobkov z mlieka, technologickými procesmi, ktorými sa takmer úplne odstráni voda a beztuková sušina.

(8) Srvátka je tekutý mliečny výrobok získavaný ako vedľajší výrobok pri výrobe syra, kazeínu alebo obdobných výrobkov oddelením zrazeniny po zrážaní mlieka alebo výrobkov z mlieka. Zrážanie sa uskutočňuje predovšetkým pôsobením syridlových enzýmov.

(9) Kyslá srvátka je tekutý mliečny výrobok získavaný ako vedľajší výrobok pri výrobe syra, kazeínu alebo obdobných výrobkov oddelením zrazeniny po zrážaní mlieka alebo výrobkov z mlieka. Zrážanie sa uskutočňuje predovšetkým kyslým zrážaním (acidifikáciou).

(10) Cmar je tekutý mliečny výrobok, získaný ako vedľajší výrobok pri výrobe masla zo smotany.

(11) Sušená srvátka a sušená kyslá srvátka sú sušené mliečne výrobky vyrábané sušením srvátky alebo kyslej srvátky.

(12) Sušený cmar je sušený mliečny výrobok vyrábaný sušením cmaru.

§ 3

Všeobecné ustanovenia

(1) Názov „mlieko“ možno používať aj na označenie mlieka tepelne ošetrovaného bez zmeny jeho

¹⁾ Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 312/2003 Z. z. o zdravotných požiadavkách na výrobu a uvádzanie na trh surového mlieka, tepelne ošetrovaného mlieka a mliečnych výrobkov v znení nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 284/2004 Z. z.

zloženia, alebo na označenie mlieka, v ktorom sa množstvo tuku štandardizovalo.

(2) Názov „mlieko“ možno používať aj so slovom alebo slovami, ktoré označujú spôsob použitia mlieka, predpoklad jeho použitia alebo jeho modifikované zloženie.

(3) Názvy odvodené od mlieka a mliečnych výrobkov možno používať v názve iných výrobkov, ako sú výrobky z mlieka, len ak je v nich mlieko, mliečny výrobok alebo mliečna zložka charakteristickou zložkou. Toto ustanovenie sa nevzťahuje na označenie výrobkov, ktorých povaha je zrejmá z tradičného používania, alebo ak označenie jasne opisujú charakteristické vlastnosti výrobku.

(4) Názvy používané na označovanie výrobkov z mlieka možno používať v spojení so slovom alebo slovami, ktoré označujú buď výrobkovú skupinu, alebo predpokladaný spôsob ich použitia, alebo ich fyzikálnu úpravu, alebo ich modifikované zloženie.

(5) Ak nie je názov „mlieko“ doplnený označením druhu hospodárskeho zvierat'a, od ktorého nadojením sa získalo (druh mlieka), rozumie sa mliekom vždy mlieko kravské.

(6) Slovom „ovčie“ alebo „z ovčieho“ možno označovať mlieko alebo výrobok z ovčieho mlieka, ak sa na ich výrobu použila ako surovina len ovčie mlieko.

(7) Slovom „kozie“ alebo „z kozieho“ možno označovať mlieko alebo výrobok z kozieho mlieka, ak sa na ich výrobu použila ako surovina len kozie mlieko.

(8) V názve výrobkov z mlieka možno používať slovo „smotanový“, len ak ide o výrobok, ktorý obsahuje najmenej 10,0 hmotnostného percenta tuku alebo najmenej 30,0 hmotnostného percenta tuku v sušine.

Druhý oddiel

Členenie mlieka a výrobkov z mlieka

§ 4

Členenie výrobkov z kravského mlieka

Výrobky z kravského mlieka sa členia na tieto skupiny:

- a) konzumné mlieka,
- b) konzumné smotany,
- c) modifikované mlieka a modifikované mliečne výrobky, ochutené mlieka a ochutené tekuté mliečne výrobky,
- d) kyslomliečne výrobky (fermentované výrobky z mlieka),
- e) zahustené mliečne výrobky,
- f) sušené mlieka,
- g) mliečne bielkoviny vrátane kazeínov a kazeinátov,
- h) syry,
- i) maslo a ostatné mliečne tuky²⁾.

§ 5

Členenie výrobkov z ovčieho mlieka

Výrobky z ovčieho mlieka sa členia na tieto skupiny:

- a) modifikované ovčie mlieka, ochutené ovčie mlieka a tekuté ovčie mliečne výrobky,
- b) ovčie kyslomliečne výrobky,
- c) ovčie syry.

²⁾ Nariadenie Rady (EHS) č. 2991/94 zo dňa 5. decembra 1994, ktorým sa ustanovujú normy pre roztierateľné tuky (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, 3/zv. 17), Nariadenie Komisie (ES) č. 577/97 zo dňa 1. apríla 1997, ktorým sa ustanovujú niektoré podrobné pravidlá pre uplatňovanie nariadenia Rady (EHS) č. 2991/94, ktorým sa ustanovujú normy pre roztierateľné tuky a nariadenia rady (EHS) č. 1898/87 o ochrane označení používaných pri predaji mlieka a mliečnych výrobkov v platnom znení (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, 3/zv. 20) v platnom znení.

§ 6

Členenie výrobkov z kozieho mlieka

Kozie mlieko a výrobky z neho sa členia na tieto skupiny:

- a) konzumné kozie mlieka,
- b) modifikované kozie mlieka, ochutené kozie mlieka a tekuté kozie mliečne výrobky,
- c) kozie kyslomliečne výrobky,
- d) kozie syry.

Tretí oddiel

Konzumné kravské mlieko a konzumné kozie mlieko

§ 7

Požiadavky na kvalitu konzumného kravského mlieka a konzumného kozieho mlieka

(1) Konzumné kravské mlieko možno tepelne ošetriť niektorým z týchto spôsobov tepelného ošetrovania:

- a) pasterizáciou,
- b) vysokou pasterizáciou,
- c) ultravysokotepelným ohrevom (UHT ohrevom),
- d) termosterilizáciou v hermeticky uzatvorených obaloch.

(2) Konzumné kozie mlieko môže byť tepelne ošetrované niektorým z týchto spôsobov tepelného ošetrovania:

- a) vysokou pasterizáciou,
- b) ultravysokotepelným ohrevom (UHT ohrevom).

(3) Konzumné kravské mlieko možno vyrábať v trhových druhoch, ktoré sa podľa množstva tuku členia na skupiny podľa osobitného predpisu³⁾.

³⁾ Nariadenie Rady (ES) č. 2597/97 zo dňa 18. decembra 1997, ktorým sa ustanovujú dodatkové pravidlá o spoločnej organizácii trhu s mliekom a mliečnymi výrobkami pre konzumné mlieko (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, 3/zv. 22) v znení nariadenia Rady (ES) č. 1602/1999 zo dňa 19. júla 1999 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, 3/zv. 26).

(4) Konzumné kozie mlieko možno vyrábať v trhových druhoch, ktoré sa podľa množstva tuku členia na tieto skupiny:

- a) konzumné kozie mlieko bez úpravy tuku, ale s množstvom tuku najmenej 3,0 hmotnostného percenta a s obsahom beztukovej sušiny najmenej 8,2 hmotnostného percenta,
- b) konzumné kozie mlieko s upraveným množstvom tuku a s obsahom beztukovej sušiny najmenej 8,2 hmotnostného percenta.

§ 8

Označovanie konzumného kravského mlieka a konzumného kozieho mlieka

(1) V názve konzumného kravského mlieka a konzumného kozieho mlieka alebo v jeho blízkosti sa musí uvádzať množstvo tuku v hmotnostných percentách slovami „tuk x %“, pričom „x“ je množstvo tuku v hmotnostných percentách; množstvo tuku sa musí uvádzať, ak ide o najnižšiu hodnotu slovom „najmenej“ a ak ide o najvyššiu hodnotu slovom „najviac“.

(2) V názve konzumného kravského mlieka a konzumného kozieho mlieka bez úpravy tuku možno používať označovanie slovom „gazdovské“.

(3) V názve konzumného kravského mlieka čiastočne odtučneného možno používať slovo „polotučné“.

(4) V názve konzumného kravského mlieka odtučneného možno používať označovanie aj slovom „nízkotučné“.

(5) V názve konzumného kravského mlieka alebo konzumného kozieho mlieka sa musí uvádzať použitý spôsob tepelného ošetrovania, a to slovom „pasterizované“, „vysokopasterizované“, „sterilizované“, „ošetrované ultravysokotepelným ohrevom“ alebo skratkou „UHT“.

(6) V názve konzumného kravského mlieka alebo konzumného kozieho mlieka, ktoré je ošetrované ultravysokotepelným ohrevom, možno uvádzať aj slovo „trvanlivé“.

(7) Ak ide o surové kravské mlieko a surové kozie mlieko určené na priamu ľudskú spotrebu na etikete podľa osobitného predpisu⁴⁾ sa uvádzajú slová „surové mlieko“; ak ide o výrobky zo surového mlieka, ktorých výrobný postup nezahŕňa žiadne tepelné ošetrenie, alebo fyzikálne alebo chemické ošetrenie na etikete sa uvádza text: „vyrobené zo surového mlieka“.

Štvrtý oddiel

Konzumná smotana

§ 9

Vymedzenie pojmov

(1) Konzumná smotana je tepelne ošetrovaná smotana.

(2) Smotana na šľahanie je tekutá smotana, rekonštituovaná smotana alebo rekombinovaná smotana určená na šľahanie.

(3) Smotana balená pod tlakom je tekutá smotana, rekonštituovaná smotana alebo rekombinovaná smotana, ktorá je balená do tlakových nádobiek s hnacím plynom, z ktorých sa vypúšťaním získa šľahaná smotana.

(4) Šľahaná smotana je tekutá smotana, rekonštituovaná smotana alebo rekombinovaná smotana, do ktorej bol inkorporovaný vzduch alebo inertný plyn takým spôsobom, aby nenastala reverzia emulzie tuku v odtučnenom mlieku.

§ 10

Požiadavky na kvalitu konzumnej smotany

(1) Konzumná smotana sa musí ošetriť jedným z týchto spôsobov tepelného ošetrovania:

- pasterizáciou,
- ultravysokotepelným ohrevom (UHT ohrevom),
- termosterilizáciou v hermeticky uzatvorených obaloch.

⁴⁾ Príloha III, oddiel IX, kapitola IV Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 zo dňa 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004).

(2) Konzumná smotana sa vyrába v trhových druhoch, ktoré sa podľa množstva tuku členia na tieto skupiny:

- smotana s množstvom tuku najmenej 10,0 hmotnostného percenta a menej ako 35,0 hmotnostného percenta,
- smotana na šľahanie a šľahaná smotana s množstvom tuku najmenej 28,0 hmotnostného percenta a menej ako 35,0 hmotnostného percenta,
- vysokotučná smotana na šľahanie a vysokotučná šľahaná smotana s množstvom tuku najmenej 35,0 hmotnostného percenta.

§ 11

Suroviny a ďalšie zložky na výrobu konzumnej smotany

(1) Na výrobu konzumnej smotany možno používať len kravské mlieko s rôznym množstvom tuku.

(2) Na výrobu smotany na šľahanie možno používať ako prídavok beztukovú sušinu mliečného pôvodu v množstve najviac 20,0 g.kg⁻¹ a kazeináty v množstve najviac 1,0 g.kg⁻¹.

(3) Na výrobu konzumnej smotany ošetrenej ultravysokotepelným ohrevom (UHT smotany), sterilizovanej konzumnej smotany, smotany na šľahanie a smotany balenej do tlakových nádobiek na kvapaliny s hnacím plynom možno používať prídavné látky len v nevyhnutnom množstve.

§ 12

Označovanie konzumnej smotany

(1) V názve konzumnej smotany, začlenenej do skupiny podľa § 10 ods. 2, sa musí uvádzať množstvo tuku slovami „tuk x %“, pričom x vyjadruje najnižšiu hodnotu množstva tuku v smotane v hmotnostných percentách; konzumnú smotanu s množstvom tuku najmenej 10,0 hmotnostného percenta možno označovať v jej názve slovami „smotana do kávy“ alebo „smotana na varenie“. Množstvo tuku sa uvádza v hmotnostných percentách.

(2) V označení konzumnej smotany sa musí uvádzať použitý spôsob tepelného ošetrovania, a to

slovom „pasterizovaná“, „sterilizovaná“, alebo „ošetrená ultravysokotepelným ohrevom“ alebo skratkou „UHT“.

(3) V názve konzumnej smotany, ktorá je ošetrená ultravysokotepelným ohrevom, možno uvádzať aj slovo „trvanlivá“.

§ 13

Manipulácia s konzumnou smotanou a jej uvádzanie do obehu

Smotanu na šľahanie možno baliť aj do tlakových nádobiek na kvapaliny s použitím hnacích plynov⁵⁾.

Piaty oddiel

Modifikované mlieko, modifikované tekuté mliečne výrobky, ochutené mlieko a ochutené tekuté mliečne výrobky

§ 14

Požiadavky na kvalitu modifikovaných výrobkov a ochutených výrobkov

(1) Modifikované mlieko a modifikované tekuté mliečne výrobky z mlieka kravského, ovčieho alebo kozieho (ďalej len „modifikovaný výrobok“) sú tepelne ošetrené zmesi dvoch mliečnych výrobkov alebo viacerých mliečnych výrobkov, a to tekutých, zahustených alebo sušených, alebo mliečnych zložiek vo výrobkoch, ktoré majú odlišné zloženie v porovnaní s nemodifikovanými výrobkami. Za modifikované výrobky sa považujú aj také výrobky, ktoré sú upravené technologickým procesom tak, že sa niektoré zo základných zložiek z nemodifikovaného výrobku odstránia alebo sa ich podiel zníži alebo zvýši.

(2) Ochutené mlieko a ochutené tekuté mliečne výrobky z mlieka kravského, ovčieho alebo kozieho (ďalej len „ochutený výrobok“) sú tepelne ošetrené výrobky na báze mlieka kravského, ovčieho alebo kozieho, alebo výrobky z modifikovaných tekutých mliečnych výrobkov s prídavkom ochucujúcich zložiek alebo prídavných látok, ktoré im dodávajú špecifickú príchuť alebo konzistenciu a ktoré nesmú nahradiť žiadnu z mliečnych zložiek.

(3) Modifikované výrobky a ochutené výrobky musia byť tepelne ošetrené.

(4) Do modifikovaných výrobkov a do ochutených výrobkov sa nesmú pridávať alkoholické prípravky; prípustné je len také množstvo, ktoré do nich môže prejsť prenosom z prídavku prídavných látok alebo povzbudzujúcich látok.

(5) Do modifikovaných výrobkov a do ochutených výrobkov sa nesmú pridávať potraviny a ich zložky, ako sú tuky nemliečného pôvodu a bielkoviny nemliečného pôvodu.

(6) Modifikované výrobky a ochutené výrobky musia byť charakterizované, ak ide o

- a) modifikované výrobky bez prídavku potravín nemliečného pôvodu
 1. množstvom tuku v hmotnostných percentách,
 2. množstvom modifikovanej zložky v hmotnostných percentách,
- b) ochutené výrobky s prídavkom ochucujúcich potravín, prídavných látok alebo iných zložiek
 1. množstvom tuku v hmotnostných percentách,
 2. množstvom mliečného základu v hmotnostných percentách.

(7) Na výrobu ochutených výrobkov, vrátane ochutených modifikovaných výrobkov, možno používať ochucujúce zložky v množstve menej ako 50,0 hmotnostného percenta.

(8) Modifikované tekuté mliečne výrobky a ochutené tekuté mliečne výrobky možno sýtiť oxidom uhličítym.

⁵⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 15. marca 2004 č. 608/5/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca prídavné látky v potravinách (oznámenie č. 242/2004 Z. z.) v znení výnosu z 23. apríla 2005 č. 04120/2005-SL (oznámenie č. 184/2005 Z. z.).

§ 15

Označovanie modifikovaných výrobkov a ochutených výrobkov

(1) Názov modifikovaných výrobkov a ochutených výrobkov musí byť doplnený spresňujúcim textom, o aký druh výrobku ide; ak ide o modifikované výrobky uvádza sa charakteristické označenie modifikácie, napr. slovom „delaktózané“ alebo slovami „so zvýšeným množstvom bielkovín“ a pod. v spojení s označením trhového druhu mliečného základu alebo slovom „modifikovaný“.

(2) Ak ochutené výrobky zo srvátky obsahujú najmenej 51,0 hmotnostného percenta srvátky, možno ich označovať slovami „srvátkové nápoje“.

(3) V označení modifikovaných výrobkov a ochutených výrobkov sa musí uvádzať použitý spôsob tepelného ošetrovania.

Šiesty oddiel

Kyslomliečne výrobky

§ 16

Vymedzenie pojmov

(1) Kyslomliečne výrobky (fermentované výrobky) sú výrobky vyrábané z mlieka kravského, ovčieho alebo kozieho, alebo z mliečnych výrobkov procesom kysnutia s vhodnými mikroorganizmami, ktoré vyvolávajú charakteristické biochemické zmeny sprevádzané znížením pH, vyzrážaním bielkovín z mlieka a tvorbou aromatických látok. Charakteristickým znakom kyslomliečnych výrobkov vrátane jogurtov je prítomnosť živých mikroorganizmov použitých na fermentáciu.

(2) Fermentácia je biochemický proces, pri ktorom prebieha mikrobiálna premena mliečného substrátu špecifickými mikroorganizmami, ktoré pôsobením enzýmov vyvolávajú charakteristické biochemické zmeny mlieka a mliečnych výrobkov, spojené so znížením pH, vyzrážaním bielkovín alebo tvorbou aromatických látok.

(3) Jogurty sú kyslomliečne výrobky charakterizované symbiotickými kultúrami *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus*.

(4) Acidofilné mlieko je kyslomliečny výrobok charakterizovaný kultúrou *Lactobacillus acidophilus*.

(5) Kefir je kyslomliečny výrobok charakterizovaný kultúrou vyrobenou z kefirových zrn, *Lactobacillus kefir* sp. rodu *Leuconostoc*, *Lactococcus* a *Acetobacter* rastúcich v špecifických podmienkach. Kefirové zrná sú charakterizované kvasinkami fermentujúcimi laktózu (*Kluyveromyces marxianus*) a kvasinkami nefermentujúcimi laktózu (*Saccharomyces omnisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* a *Saccharomyces exiguus*).

(6) Jogurt s náhradnou (alternatívnou) kultúrou je kyslomliečny výrobok charakterizovaný kultúrou zloženou z druhu *Streptococcus thermophilus* a iného druhu rodu *Lactobacillus*, ako je uvedený v odseku 3.

(7) Koncentrované fermentované mlieko je charakterizované tým, že sa množstvo mliečnych bielkovín v ňom zvýši pred fermentáciou alebo po nej na najmenej 5,6 hmotnostného percenta.

(8) Mliečne výrobky obohatené o prídavok mliekarských kultúr sú výrobky vyrábané z tepelne ošetrovaného mlieka kravského, ovčieho alebo kozieho, alebo z výrobkov z nich s prídavkom špecifických mikroorganizmov pri dodržaní takých podmienok, aby nedošlo k spontánnej fermentácii; mikroorganizmy musia byť živé, ale nemusia byť v nadbytku.

(9) Kyslomliečne výrobky tepelne ošetrované po procese kysnutia sú výrobky po skončení procesu kysnutia tepelne ošetrované za účelom zníženia alebo zastavenia aktivity prítomných mikroorganizmov a tým predĺženia trvanlivosti týchto výrobkov aj pri ich úchove bez chladenia; mikroorganizmy môžu byť živé, ale nemusia byť v nadbytku.

(10) Probiotická kultúra je monokultúra alebo zmesná kultúra mikroorganizmov, ktoré priaznivo ovplyvňujú organizmus človeka a podporujú funkciu prirodzenej mikrofóry v organizme človeka.

(11) Nadbytok živých charakteristických mikroorganizmov v kyslomliečnych výrobkoch musí byť:

Kyslomliečne výrobky	Mikroorganizmy podľa odseku 1 až 7 (KTJ ^a .g ⁻¹ , spolu)	Mikroorganizmy ^b uvedené v názve alebo označení (KTJ.g ⁻¹ , spolu)	Kvasinky KTJ.g ⁻¹
Fermentované mlieko	10 ⁷	10 ⁶	
Jogurt, jogurt s náhradnou (alternatívnou) kultúrou a acidofilné mlieko	10 ⁷	10 ⁶	
Kefir	10 ⁷		10 ⁴
Keffrové mlieko	10 ⁶		10 ²

a KTJ = kolónie tvoriace jednotky.

b ustanovuje sa pre kyslomliečne výrobky, v ktorých názve alebo v označení sa poukazuje na prítomnosť špecifických mikroorganizmov, ktoré sa pridávajú ako doplnková kultúra na výrobu kyslomliečnych výrobkov, podľa odsekov 3, 4 a 6.

(12) Nadbytok živých charakteristických mikroorganizmov v kyslomliečnych výrobkoch s prídavkom nemliečnych zložiek (ochutené kyslomliečne výrobky) sa podľa odseku 11 určuje podľa podielu mliečnej fermentovanej zložky.

§ 17

Požiadavky na kvalitu kyslomliečnych výrobkov

(1) Do kyslomliečnych výrobkov sa nesmú pridávať alkoholické prípravky; prípustné je len také množstvo, ktoré do nich môže prejsť len prenosom z prídavku vonných látok, chuťových látok alebo povzbudzujúcich látok. V kyslomliečnych výrobkoch môžu niektoré kultúry pri fermentácii produkovať aj malé množstvo etanolu, ktoré je pre takéto výrobky charakteristické.

(2) V kyslomliečnych výrobkoch je prípustný iný tuk ako mliečny tuk len v množstve, ktoré do nich môže prejsť len prenosom z ochucujúcich prísad nemliečného pôvodu.

(3) Kyslomliečne výrobky sa podľa použitej kultúry členia na

a) kyslomliečne výrobky s termofilnými mikroorganizmami, a to

1. monokultúrami, napr. *Lactobacillus helveticus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, *Bifidobacterium sp.*, *Lactobacillus casei*,
2. zmesnými kultúrami jednodruhovými, napr. *Lactobacillus acidophilus* a *Lactobacillus helveticus* alebo viacdruhovými, napr. *Streptococcus thermophilus* a *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* alebo *Bifidobacterium sp.*, *Lactobacillus acidophilus* a *Streptococcus thermophilus*,

b) kyslomliečne výrobky s mezofilnými mikroorganizmami, a to

1. monokultúrami mliečného kysnutia, napr. *Lactococcus lactis*, subsp. *lactis* a jeho varianty, *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *dextranicum* a *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris* na zakysané mlieka a iné mliečne výrobky,
2. zmesnými kultúrami mliečného kysnutia jednodruhovými alebo viacdruhovými, napr. *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris*,

3. zmesnými kultúrami spôsobujúcimi mliečne kysnutie a alkoholové kvasenie, napr. mikroflóra kefirových zrn na kefir,
- c) kyslomliečne výrobky s probiotickými kultúrami, pričom môže ísť o monokultúru alebo zmesnú kultúru, zloženú z mikroorganizmov uvedených v písmene a) bod 1.

(4) Zloženie kyslomliečnych výrobkov je charakterizované množstvom tuku a celkovej sušiny alebo beztukovej sušiny, pričom

- a) ak ide o výrobky bez prísad nemliečnych zložiek, množstvo tuku sa vyjadruje ako množstvo tuku najmenej v hmotnostných percentách a ak ide o odtučnené (nízkotučné) výrobky, množstvo tuku sa vyjadruje ako množstvo tuku najviac v hmotnostných percentách,
- b) ak ide o výrobky s prísadami nemliečnych zložiek, množstvo tuku sa vyjadruje s prihliadnutím na homogénnosť prídavanej zložky, a to buď na celkový objem, alebo len na objem základnej mliečnej zmesi podľa písmena a),
- c) celková sušina a beztuková sušina sa vyjadruje v hmotnostných percentách.

(5) Fermentované mlieko bez prídavku nemliečnych zložiek na báze kravského mlieka sa vyrába v trhových druhoch, ktoré musia spĺňať tieto požiadavky:

- a) množstvo tuku
1. v plnotučnom fermentovanom mlieku, najmenej 3,3 hmotnostného percenta,
 2. vo fermentovanom mlieku, najmenej 3,0 hmotnostného percenta,
 3. vo fermentovanom mlieku so zníženým množstvom tuku viac ako 0,5 ale menej ako 3,0 hmotnostného percenta,
 4. v odtučnenom (nízkotučnom) fermentovanom mlieku, najviac 0,5 hmotnostného percenta,
- b) množstvo beztukovej sušiny v hmotnostných percentách s prihliadnutím na použitú surovinu a proces fermentácie.

(6) Fermentované mlieko bez prídavku nemliečnych zložiek na báze ovčieho mlieka sa vyrába v trhových druhoch, ktoré musia spĺňať tieto požiadavky:

- a) množstvo tuku v hmotnostných percentách vo fermentovanom ovčom mlieku
1. bez úpravy tuku najmenej 5,5 hmotnostného percenta,
 2. s upraveným množstvom tuku menej ako 5,5 hmotnostného percenta,
- b) množstvo beztukovej sušiny s prihliadnutím na použitú surovinu a proces fermentácie.

(7) Fermentované mlieko bez prídavku nemliečnych zložiek na báze kozieho mlieka sa vyrába v trhových druhoch, ktoré musia spĺňať tieto požiadavky:

- a) množstvo tuku v hmotnostných percentách vo fermentovanom kozom mlieku
1. bez úpravy tuku, najmenej 3,0 hmotnostného percenta,
 2. s upraveným množstvom tuku menej ako 3,0 hmotnostného percenta,
- b) množstvo beztukovej sušiny v hmotnostných percentách s prihliadnutím na použitú surovinu a proces fermentácie.

(8) Fermentované výrobky na báze srvátky po výrobe syrov z ovčieho mlieka alebo kozieho mlieka sa vyrábajú v trhových druhoch, ktoré musia spĺňať tieto požiadavky:

- a) množstvo tuku, najmenej 0,5 hmotnostného percenta,
- b) množstvo beztukovej sušiny v hmotnostných percentách s prihliadnutím na použitú surovinu a proces fermentácie.

(9) Jogurt bez prídavku nemliečnych zložiek na báze kravského mlieka možno vyrábať v trhových druhoch, ktoré sa podľa množstva tuku členia na skupiny, pričom množstvo beztukovej sušiny musí byť väčšie ako 8,2 hmotnostného percenta, okrem smotanového jogurtu, kde je povolená nižšia beztuková sušina, na

- a) smotanový jogurt s množstvom tuku najmenej 10,0 hmotnostného percenta,
- b) jogurt s množstvom tuku najmenej 3,0 hmotnostného percenta,
- c) jogurt so zníženým množstvom tuku viac ako 0,5 avšak menej ako 3,0 hmotnostného percenta,

d) odtučnený jogurt (nízkotučný) s množstvom tuku najviac 0,5 hmotnostného percenta.

(10) Ovčí jogurt bez prídavku nemliečnych zložiek možno vyrábať v trhových druhoch, ktoré sa podľa množstva tuku v hmotnostných percentách členia na skupiny, pričom množstvo beztukovej sušiny alebo celkovej sušiny v hmotnostných percentách je s prihliadnutím na použitú surovinu a proces fermentácie

- a) najmenej 5,5, ak ide o ovčí jogurt bez úpravy tuku,
- b) menej ako 5,5, ak ide o ovčí jogurt s upraveným množstvom tuku.

(11) Kozí jogurt bez prídavku nemliečnych zložiek možno vyrábať v trhových druhoch, ktoré sa podľa množstva tuku v hmotnostných percentách členia na skupiny, pričom množstvo beztukovej sušiny alebo celkovej sušiny v hmotnostných percentách je s prihliadnutím na použitú surovinu a proces fermentácie

- a) najmenej 3,0, ak ide o kozí jogurt bez úpravy tuku,
- b) menej ako 3,0, ak ide o kozí jogurt s upraveným množstvom tuku.

(12) Množstvo tuku v kyslej smotane na báze kravského mlieka, vyrábanej v rôznych trhových druhoch, musí byť najmenej 10,0 hmotnostného percenta; živé charakteristické mikroorganizmy nemusia byť v nadbytku.

(13) Kyslomliečne výrobky s prídavkom nemliečnych zložiek pomenované podľa použitej nemliečnej zložky môžu obsahovať prídavok nemliečnej zložky v množstve menej ako 50,0 hmotnostného percenta a najmenej v množstve, ktoré dáva výrobku charakteristickú príchuť nemliečnej zložky.

(14) Kyslomliečne výrobky označené ako sladené môžu obsahovať len prídavok cukrov alebo náhradných sladidiel.

§ 18

Suroviny a ďalšie zložky na výrobu kyslomliečnych výrobkov

(1) Ak sa na výrobu ochutených kyslomliečnych výrobkov pomenovaných po ovocí použije na ochutenie len ovocná zložka, v ochutenom kyslomliečnom výrobku musí byť najmenej 45 g ovocia v 1 kg tohto výrobku, ak sa použije citrusové ovocie najmenej 10 g a ak tropické ovocie najmenej 20 g na 1 kg tohto výrobku; arómy a farbivá sú prípustné len prenosom z týchto zložiek.

(2) Prídavné látky možno používať len do kyslomliečnych výrobkov ochutených, kyslomliečnych výrobkov tepelne ošetrených po procese fermentácie, kyslomliečnych výrobkov s modifikovanou mliečnou zložkou a mliečnych výrobkov obohatených o prídavok mliekarských kultúr.

§ 19

Označovanie kyslomliečnych výrobkov

(1) Názov „jogurt“ možno používať na označovanie kyslomliečnych výrobkov podľa § 17 ods. 9 až 11, na výrobu ktorých sa použili len mliečne zložky obsahujúce zvýšené množstvo mliečnej sušiny; v názve takéhoto výrobku možno používať aj slovo „prírodný“ alebo „biely“.

(2) Názov „jogurt“ podľa odseku 1 možno používať aj na označovanie jogurtov ochutených nemliečnymi zložkami; v názve sa musí uvádzať pomenovanie ochucujúcej zložky.

(3) V označení jogurtov s náhradnou (alternatívnou) kultúrou sa musí v spojení so slovom „jogurt“ uvádzať prívlastok označujúci náhradnú kultúru, napr. „acidofilný jogurt“ alebo „bifidový jogurt“. Slová „s náhradnou kultúrou“ alebo „s alternatívnou kultúrou“ sa nesmú používať.

(4) V označení kyslomliečnych výrobkov sa musí uvádzať množstvo tuku.

(5) V názve možno používať aj slovné označenie množstva tuku, ak ide o

- a) fermentované mlieko bez prídavku nemliečnych zložiek na báze kravského mlieka, a to „plnotučné“, „so zníženým množstvom tuku“, „nízkotučné“ alebo „odtučené“;
- b) fermentované mlieko bez prídavku nemliečnych zložiek na báze ovčieho mlieka, a to „bez úpravy tuku“ alebo „s upraveným množstvom tuku“;
- c) fermentované mlieko bez prídavku nemliečnych zložiek na báze kozieho mlieka, a to „bez úpravy tuku“ alebo „s upraveným množstvom tuku“;
- d) jogurty bez prídavku nemliečnych zložiek na báze kravského mlieka, a to „smotanový“, „so zníženým množstvom tuku“, „nízkotučný“ alebo „odtučený“;
- e) kyslomliečne výrobky vrátane jogurtov s prídavkom nemliečnych zložiek na báze kravského mlieka podľa písmena d),
- f) ovčí jogurt bez prídavku nemliečnych zložiek, a to „bez úpravy tuku“ alebo „s upraveným množstvom tuku“;
- g) kozí jogurt bez prídavku nemliečnych zložiek, a to „bez úpravy tuku“ alebo „s upraveným množstvom tuku“.

(6) V názve ochutených kyslomliečnych výrobkov možno používať aj slovné označenie množstva tuku podľa odseku 5, ak mliečny základ spĺňa požiadavky podľa § 17 ods. 5 až 12 a ak podiel ochucujúcej zložky je najviac 30,0 hmotnostného percenta.

(7) Kyslomliečne výrobky sa musia označovať podľa základnej mliečnej suroviny slovami, napr. „kyslé mlieko“, „zakysané mlieko“, „zákys“ alebo „kyslá smotana“; ak sa v názve kyslomliečnych výrobkov uvádza pomenovanie po použitej kultúre musia byť živé charakteristické mikroorganizmy z uvedenej kultúry v nadbytku, napr. „zakysaný cmar s acidofilnou kultúrou“, „kefírové mlieko“ alebo „jogurt s acidofilnou kultúrou“.

(8) Namiesto slova „kyslý“ alebo „zakysaný“ možno v názve uvádzať pomenovanie charakteristickej kultúry použitej na proces kysnutia, napr.

„jogurtové mlieko“, „bifidové mlieko“, ak je vo výrobku nadbytok živých charakteristických mikroorganizmov.

(9) V názve kyslomliečnych výrobkov možno používať slovo „zákvas“ alebo „zakvasený“, len ak ide o výrobky vyrábané procesom kvasenia.

(10) Ak sa na výrobu ochutených kyslomliečnych výrobkov používajú ochucujúce zložky alebo ochucujúce zložky v menšom množstve ako je ustanovené v § 18 ods. 1 a prípadne na zvýraznenie ich vône a chuti sa používajú aj vonné látky, v názve kyslomliečnych výrobkov sa musí uvádzať označenie slovami „s x príchut'ou“, napr. „s jahodovou príchut'ou“ alebo „s čokoládovou príchut'ou“.

(11) Kyslomliečne výrobky modifikované sa označujú podľa § 14 ods. 1; v názve sa musí uvádzať, o aký druh kyslomliečného výrobku a modifikáciu ide.

(12) V názve kyslomliečnych výrobkov a ochutených kyslomliečnych výrobkov možno používať slová „krém“, „dezert“, „koktail“ alebo „želé“ v spojení s pomenovaním charakteristickej kultúry, ktorá musí byť v nadbytku.

(13) V označení kyslomliečnych výrobkov možno uvádzať slová „obsahuje živú mikroflóru“.

Siedmy oddiel

Syry vrátane syrových výrobkov, tavených syrov a tavených syrových výrobkov

§ 20

Vymedzenie pojmov

(1) Syr je zrejúci alebo nezrejúci mäkký, polotvrdý, tvrdý alebo extra tvrdý výrobok, v ktorom pomer srvátkových bielkovín ku kazeínu nepresahuje pomer týchto bielkovín v mlieku; vyrába sa úplným alebo čiastočným vyzrážaním bielkovín z mlieka kravského, ovčieho alebo kozieho o rôz-

nom množstve tuku alebo z cmaru, alebo ich vzájomnou kombináciou pôsobením syridla alebo iných vhodných koagulačných činidiel, alebo kyseliny mliečnej, vzniknutej biologickým kysnutím mliečneho cukru a čiastočným oddelením srvátky, uvoľnenej v procese spracovania, alebo inými výrobnými technikami zahŕňajúcimi koaguláciu bielkovín mlieka, ktorých výsledok je výrobok s obdobnými fyzikálnymi, chemickými a organoleptickými vlastnosťami. Takto vyrábané syry tvoria skupinu prírodných syrov.

(2) Nezrejúci syr vrátane čerstvého syra je syr určený na konzumáciu krátko po výrobe; medzi čerstvé syry patrí aj tvaroh.

(3) Zrejúci syr je syr, ktorý nie je určený na konzumáciu krátko po výrobe, ale ktorý sa musí uchovávať určitú dobu pri určitej teplote, aby došlo k nevyhnutným biochemickým a fyzikálnym zmenám, charakterizujúcim príslušný druh zrejúceho syra; medzi tieto syry sa zaraďujú aj syry zrejúce pod mazom, ktorých charakteristickým znakom je tvorba mazu na povrchu syra počas jeho zrenia.

(4) Plesňový syr je zrejúci syr, ktorého zrenie je sprevádzané aj rastom charakteristickej plesne vo vnútri syra alebo na jeho povrchu, alebo kombináciou rastu takýchto plesní vo vnútri syra a na jeho povrchu.

(5) Parený syr je syr vyrábaný z vykysnutého syra, tepelne upravený pri teplote najmenej 60 °C, rôzne tvarovaný; možno ho ďalej upravovať údením alebo zrením za podmienok uvedených v odseku 3.

(6) Srvátkový syr je syr vyrábaný zo srvátky alebo zo zmesi srvátky, mlieka a iných mliečnych výrobkov a ich vyzrážaním kyselinou alebo zahustením.

(7) Hrudkový syr je syr vyrábaný vyzrážaním bielkovín z kravského mlieka pôsobením syridla a čiastočným oddelením srvátky uvoľnenej v procese jeho výroby.

(8) Ovčí hrudkový syr je syr vyrábaný vyzrážaním bielkovín z ovčieho mlieka pôsobením syridla a čiastočným oddelením srvátky uvoľnenej v procese jeho výroby.

(9) Skladovaný ovčí syr je rozdrvená a zomletá zmes vyzretého ovčieho hrudkového syra a jedlej soli, dokonale utlačená a skladovaná.

(10) Bryndza je prírodný syr, vyrábaný zo zrejúceho ovčieho hrudkového syra alebo zo zmesi zrejúceho ovčieho hrudkového syra a vykysnutého hrudkového syra, alebo zo zmesi skladovaného ovčieho syra a vykysnutého hrudkového syra; bryndza musí obsahovať najmenej 50,0 hmotnostného percenta ovčieho syra zo sušiny výrobku.

(11) Kozí hrudkový syr je syr vyrábaný vyzrážaním bielkovín z kozieho mlieka pôsobením syridla a čiastočným oddelením srvátky uvoľnenej v procese jeho výroby.

(12) Skladovaný kozí syr je rozdrvená a zomletá zmes vyzretého kozieho hrudkového syra a jedlej soli dokonale utlačená a skladovaná.

(13) Syrové výrobky sú výrobky vyrábané zo syrov

- a) pridaním iných zložiek mliečneho pôvodu alebo pridaním ochucujúcich zložiek bez následného tepelného ošetrenia, alebo pridaním prídavných látok,
- b) kombináciou dvoch druhov syra alebo viacerých druhov syra, vrátane tavených syrov, v ktorých môže byť pomer srvátkových bielkovín ku kazeínu buď rovnaký, alebo vyšší ako v mlieku, ako sú napr. syrové torty,
- c) následnou tepelnou úpravou alebo bez tepelnej úpravy.

(14) Tavené syry sú výrobky vyrábané z jedného druhu syra alebo viac druhov syrov drvením, mletím, miešaním s taviacimi soľami tepelným zahrevom pri teplote najmenej 70 °C v trvaní najmenej 30 sekúnd s pridaním alebo bez prídania iných zložiek.

(15) Tavené syrové výrobky sú výrobky vyrábané tavením syrov s pridaním rôznych zložiek a prídavných látok, ktoré majú charakteristický vplyv na organoleptické vlastnosti tavených syrových výrobkov.

(16) Tavenie syrov je technologický proces, v ktorom sa zmes syra, taviacich solí a ďalších zložiek vystavuje v taviacom strojnom zariadení takej kombinácii teploty a trvania ohrevu, že dôjde ku konzistenčným zmenám a získa sa charakteristická homogénna hmota.

(17) Syrárske mlieko je zmes mlieka a ďalších zložiek, štandardizovaná na výrobu určitého druhu syra; môže byť tepelne ošetrovaná.

§ 21

Požiadavky na kvalitu prírodných syrov

(1) Prírodné syry sú charakterizované

- a) množstvom tuku
 1. v celej hmote v hmotnostných percentách,
 2. v sušine v hmotnostných percentách,
- b) množstvom sušiny v hmotnostných percentách.

(2) Prírodné syry sa podľa množstva vody v beztukovej hmote syra (VBHS) v hmotnostných percentách členia na tieto skupiny:

Skupina syra	VBHS
Extra tvrdý	menej ako 47
Tvrдый	47 a menej ako 55
Polotvrдый	55 a menej ako 62
Polomäkký	62 a menej ako 68
Mäkký	najmenej 68

príčom sa množstvo vody v beztukovej hmote syra vypočíta podľa vzorca

$$\text{VBHS} = \frac{\text{g vody v 100 g syra}}{100 - \text{g tuku v 100 g syra}} \times 100.$$

(3) Prírodné syry sa podľa spôsobu zrenia členia na tieto skupiny:

- a) zrejúce,
- b) nezrejúce,
- c) v slanom náleve.

(4) Prírodné syry sa podľa množstva tuku v sušine (t. v s.) v hmotnostných percentách členia na tieto skupiny:

Skupina syra	t. v s.
Vysokotučný	60 a viac
Plnotučný	45 a menej ako 60
Stredne tučný (polotučný)	25 a menej ako 45
Nízkotučný	10 a menej ako 25
Odtučnený	menej ako 10

príčom množstvo tuku v sušine

- a) v hmotnostných percentách sa vypočíta s prihliadnutím na množstvo tuku a vody v 100 g syra podľa vzorca

$$\text{t. v s.} = \frac{\text{g tuku} \times 100}{100 - \text{g vody}},$$

- b) môže byť nižšie o 2 hmotnostné percentá v porovnaní s deklarovanou hodnotou.

(5) Prírodné syry sú charakterizované vonkajším vzhľadom, vzhľadom na reze, konzistenciou, vôňou a chuťou.

(6) Bryndza podľa suroviny použitej na jej výrobu sa člení na

- a) ovčiu bryndzu vyrábanú len z ovčieho hrudkového syra,
- b) zmesnú bryndzu vyrábanú z ovčieho hrudkového syra a hrudkového syra,
- c) zmesnú bryndzu vyrábanú zo skladovaného ovčieho syra a hrudkového syra.

(7) Bryndza podľa množstva tuku v sušine v hmotnostných percentách sa člení na

- a) ovčiu bryndzu s množstvom tuku v sušine najmenej 48,
- b) plnotučnú zmesnú bryndzu s množstvom tuku v sušine najmenej 48,

- c) zmesnú bryndzu s množstvom tuku v sušine najmenej 38.

(8) Bryndza podľa množstva sušiny v hmotnostných percentách sa člení na

- a) ovčiu bryndzu s množstvom sušiny najmenej 48,
b) zmesnú bryndzu s množstvom sušiny najmenej 44.

(9) Tvaroh je charakterizovaný množstvom sušiny v hmotnostných percentách a množstvom tuku v sušine v hmotnostných percentách; podľa množstva sušiny a množstva tuku v sušine možno ho vyrábať len v jednej triede kvality a v trhových druhoch, ktoré sa členia na

- a) tvaroh mäkký s množstvom sušiny najmenej 23,0 hmotnostného percenta, vyrábaný z odtučneného mlieka,
b) tvaroh jemný s množstvom sušiny najmenej 23,0 hmotnostného percenta a s množstvom tuku v sušine, najmenej 8,0 hmotnostného percenta,
c) tvaroh tučný s množstvom sušiny najmenej 28,0 hmotnostného percenta a s množstvom tuku v sušine najmenej 38,0 hmotnostného percenta,
d) ostatné tvarohy s množstvom tuku v sušine podľa odseku 4.

(10) Nezrejúce syry a výrobky z nich možno podrobiť pred ukončením ich technologického procesu výroby ďalšiemu tepelnému ošetrovaniu za účelom predĺženia ich trvanlivosti alebo získania charakteristických vlastností.

§ 22

Požadavky na kvalitu srvátkových syrov

Srvátkové syry sú charakterizované

- a) množstvom tuku v sušine v hmotnostných percentách, a to ak ide o
1. smotanový srvátkový syr s množstvom tuku v sušine najmenej 33,
 2. srvátkový syr s množstvom tuku v sušine najmenej 10,
 3. odtučnený srvátkový syr s množstvom tuku v sušine menej ako 10,
- b) množstvom sušiny v hmotnostných percentách stanovených metódou na výrobky z mlieka obsahujúce kryštalickú laktózu.

§ 23

Požadavky na kvalitu syrových výrobkov

(1) Na výrobu syrových výrobkov možno používať syry vyrábané z mlieka kravského, ovčieho alebo kozieho, mliečne výrobky z kravského mlieka, ovčieho mlieka alebo kozieho mlieka, ochucujúce zložky a prídavné látky len v technologicky nevyhnutne potrebnom množstve podľa zásad správnej výrobných praxe; následne ich možno tepelne ošetriť.

(2) Syrové výrobky pomenované podľa niektorého druhu syra nesmú obsahovať väčší podiel zložiek nemliečného pôvodu ako 15,0 hmotnostného percenta. Pridávané zložky možno používať len na dosiahnutie špecifickej chuti; nesmú nahrádzať mliečnu zložku.

(3) Syrové výrobky s pridaním zložiek, ktoré nie sú pomenované podľa niektorého druhu syra, musia obsahovať podiel syrov v množstve najmenej 51,0 hmotnostného percenta zo surovín použitých na ich výrobu.

§ 24

Požadavky na kvalitu tavených syrov a tavených syrových výrobkov

(1) Tavené syry a tavené syrové výrobky sa podľa použitých zložiek na ich výrobu členia na

- a) tavené syry jednodruhové,
b) tavené syry jednodruhové roztierateľné,
c) tavené syry druhovo nepomenované,
d) tavené syry druhovo nepomenované roztierateľné,
e) tavené syrové výrobky.

(2) Množstvo tuku v sušine sa deklaruje ako hodnota najmenej.

(3) Množstvo tuku v sušine môže byť nižšie o 2,0 hmotnostného percenta v porovnaní s deklarovanou hodnotou, ak sa táto nedeklaruje hodnotou najmenej.

(4) Na výrobu tavených syrov a tavených syrových výrobkov možno používať tieto zložky:

Zložky Iné ako syry	Tavené syry a tavené syry roztierateľné		Tavené syrové výrobky
	Jednodruhové	Druhovo nepomenované	
Maslo, maslový olej, smotana	len na štandardizáciu množstva tuku	prípustné	prípustné
Ostatné mliečne zložky	neprípustné	prípustné; množstvo laktózy najviac 5,0 hmotnostného percenta	prípustné; sušina pochádzajúca zo syra najmenej 51,0 hmotnostného percenta
Jedlá soľ	prípustné	prípustné	prípustné
Bakteriálne kultúry a enzýmy	prípustné	prípustné	prípustné
Cukor a iné látky so sladiacim účinkom	neprípustné	neprípustné	neprípustné
Korenie a sezónna zelenina	prípustné; podľa druhu výrobku v množstve, ktoré je potrebné na vytvorenie charakteristickej chuti		
Ostatné zložky	prípustné; v množstve, ktoré nepresahuje jednu šestinú celkového množstva sušiny výrobku a ak dodávajú len charakteristickú chuť.		

(5) Tavené syry jednodruhové musia mať také zloženie, aby podiel syra uvedený v názve bol najmenej 75,0 hmotnostného percenta; zostávajúci podiel syra musí byť obdobného druhu.

§ 25

Označovanie syrov vrátane syrových výrobkov, tavených syrov a tavených syrových výrobkov

(1) V názve syrov sa musí uvádzať ich charakteristické pomenovanie, ak ide o

a) prírodné syry okrem tvarohov a bryndze podľa § 21 ods. 2 až 4,

b) bryndzu podľa § 21 ods. 6 až 8,

c) srvátkové syry podľa § 22,

d) tvarohy podľa § 21 ods. 9, ak ide o tvarohy vyrábané z odtučneného mlieka, množstvo tuku sa neuvádza,

e) tavené syry podľa § 24.

(2) V názve syrov so špeciálnou úpravou, ako je údenie, parenie, strúhanie, porciovanie, sušenie a pod., sa táto úprava musí uvádzať.

(3) Názov „ovčia bryndza“ možno uvádzať, len ak ide o bryndzu, na výrobu ktorej bol ako surovina použitý len ovčí hrudkový syr.

(4) V názve zmesnej bryndze vyrábanej podľa § 21 ods. 6 písm. b) a c) sa slovo „zmesná“ nemusí uvádzať.

(5) V názve bryndze vyrábanej podľa § 21 ods. 6 písm. b) možno uvádzať aj slovo „letná“.

(6) V názve bryndze vyrábanej podľa § 21 ods. 6 písm. c) možno uvádzať aj slovo „zimná“.

(7) V názve tepelne ošetrených výrobkov sa musí uvádzať aj spôsob ich tepelného ošetrenia slovami „termizované“ alebo „pasterizované“.

(8) V názve mliečnych výrobkov možno používať slovo „bryndzová“, napr. „bryndzová nátierka“, len ak mliečny výrobok obsahuje podiel bryndze väčší ako 50,0 hmotnostného percenta.

(9) V názve jednodruhových syrových výrobkov a jednodruhových tavených syrov sa musí uvádzať druh použitého syra.

(10) V označení tvarohov sa musí uvádzať ich charakteristická konzistencia podľa technologického procesu výroby, napr. roztierateľný, hrudkovitý a pod.

(11) Výrobky, v ktorých podiel tvarohu je vyšší ako 50,0 hmotnostného percenta, možno označovať ako „tvarohové“, pričom beztuková sušina

tvarohu musí byť najmenej 16,0 hmotnostného percenta.

(12) V označovaní syrov vrátane syrových výrobkov, tvarohov, bryndze a výrobkov z nich, tavených syrov a tavených syrových výrobkov sa musí uvádzať množstvo tuku niektorým z týchto spôsobov:

- a) celkové množstvo tuku v hmotnostných percentách,
- b) množstvo tuku v sušine v hmotnostných percentách (t. v s.), pričom množstvo tuku (x) sa uvádza skratkou „x %“ alebo „x % hmot.“.

§ 25

Zrušovacie ustanovenie

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 9. septembra 2004 č. 2265/2004–100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mlieko a výrobky z mlieka (oznámenie č. 532/2004 Z. z.).

§ 26

Účinnosť

Tento výnos nadobúda účinnosť 1. októbra 2006.

**Minister zdravotníctva
Slovenskej republiky**

Ivan Valentovič, v. r.

**Minister pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Miroslav Jureňa, v. r.