



VESTNÍK

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky

Ročník XXXVI

1. október 2004

Čiastka 24

O b s a h:

103. Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 9. septembra 2004 č. 2264/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca zahustené mlieko, sušené mlieko, kazeíny a kazeináty
104. 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
105. Národný plán kontroly reziduí v živých zvieratách a v produktoch živočíšneho pôvodu v Slovenskej republike pre rok 2004
106. Oznámenie o oprave
107. Redakčné oznámenie o oprave prílohy č. 5 výnosu č. 3561/2003 – 100 Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky zo 17. decembra 2003 č. 3561/2003 – 100 o označovaní ošípaných, o evidencii ošípaných a o vedení centrálného registra ošípaných

103

V Ý N O S

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky

z 9. septembra 2004 č. 2264/2004-100,

**ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca
zahustené mlieko, sušené mlieko, kazeíny a kazeináty**

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:

T R E T I A Č A S Ť

OSOBITNÉ POŽIADAVKY

TRIDSIATATRETIA HLAVA

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 zahusteného mlieka, sušeného mlieka, kazeínov a kazeinátov, 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 zahusteného mlieka, sušeného mlieka, kazeínov a kazeinátov, 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⁾.

Zahustené mlieko

§ 2

Vymedzenie pojmu

Zahustené mlieko je výrobok v tekutom stave vyrábaný čiastočným odstránením vody z mlieka, z čiastočne odtučneného mlieka, z odtučneného mlieka alebo z ich zmesí. Tento výrobok možno vyrábať s prísadou smotany alebo úplne dehydrovaného mlieka alebo oboidvoch, pričom prídavok úplne dehydrovaného mlieka v hotových výrobkoch neprevyšuje 25 % celkovej mliečnej sušiny; možno ho vyrábať aj ako zahustené mlieko sladené pridaním sacharózy.

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.

§ 3

Požiadavky na kvalitu zahusteného mlieka

(1) Na výrobu zahusteného mlieka možno používať len tepelne ošetrované mlieko.

(2) Zahustené mlieko sa vyrába v nasledovných trhových druhoch, ktoré musia spĺňať tieto požiadavky:

a) zahustené mlieko nesladené

1. zahustené mlieko o množstve tuku najmenej 7,5 hmotnostného percenta a o množstve mliečnej sušiny najmenej 25,0 hmotnostného percenta
2. zahustené mlieko čiastočne odtučnené o množstve tuku viac ako 1,0 hmotnostného percenta a menej ako 7,5 hmotnostného percenta a o množstve mliečnej sušiny najmenej 20,0 hmotnostného percenta
3. zahustené mlieko odtučnené o množstve tuku najviac 1,0 hmotnostného percenta a o množstve mliečnej sušiny najmenej 20,0 hmotnostného percenta,
4. zahustené mlieko vysokotučné o množstve tuku najmenej 15,0 hmotnostného percenta a o množstve mliečnej sušiny najmenej 26,5 hmotnostného percenta
5. zahustená smotana o množstve tuku najmenej 20,0 hmotnostného percenta a o množstve mliečnej sušiny najmenej 33,0 hmotnostného percenta,

b) zahustené mlieko sladené

1. sladené zahustené mlieko s prídavkom sacharózy a s obsahom tuku najmenej 8,0 hmotnostného percenta a o množstve mliečnej sušiny najmenej 28,0 hmotnostného percenta,
2. sladené zahustené mlieko čiastočne odtučnené s prídavkom sacharózy a s obsahom tuku viac ako 1,0 hmotnostného percenta a menej ako 8,0 hmotnostného percenta a o množstve mliečnej sušiny najmenej 24,0 hmotnostného percenta,
3. sladené zahustené mlieko odtučnené s prídavkom sacharózy a s obsahom tuku menej ako 1,0 hmotnostného percenta a o množ-

stve mliečnej sušiny najmenej 24,0 hmotnostného percenta,

4. sladené zahustené mlieko vysokotučné s prídavkom sacharózy a s obsahom tuku najmenej 16,0 hmotnostného percenta a o množstve mliečnej sušiny najmenej 30,0 hmotnostného percenta.
5. sladená zahustená smotana s prídavkom sacharózy a s obsahom tuku najmenej 20,0 hmotnostného percenta a o množstve mliečnej sušiny najmenej 33,0 hmotnostného percenta.

(3) Konzervovanie zahusteného mlieka sa dosiahne

- a) tepelným ošetrením (sterilizácia, UHT a iné), ak ide o výrobky uvedené v odseku 2 písm. a),
- b) pridaním cukru, ak ide o výrobky uvedené v odseku 2 písmeno b), pričom nie sú dotknuté požiadavky osobitných predpisov¹⁾.

(4) Pridávanie vitamínov podľa osobitných predpisov²⁾ je povolené.

(5) Na výrobu výrobkov uvedených v odseku 2 písm. b) možno používať doplňujúce množstvo laktózy nepresahujúce 0,3 hmotnostného percenta.

(6) Kvalita zahustených mliečnych výrobkov sa skúša metódami uvedenými v slovenských technických normách³⁾.

§ 4

Označovanie zahusteného mlieka

(1) Názov zahusteného mlieka sa utvára podľa § 3 ods. 2.

²⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky z 24. júna 2002 č. 1519/2002-100, ktorým sa ustanovuje rozsah výživového tvrdenia, spôsob uvádzania výživovej hodnoty potravín a spôsob jej výpočtu (oznámenie č. 394/2002 Z.z.) v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky z 28. októbra 2002 č. 2743/2002-100 (oznámenie č. 625/2002 Z.z.).

³⁾ STN P 57 0004 Metódy odberu vzoriek zahustených a sušených mliečnych výrobkov na chemické skúšanie. STN P 57 0105-10 Metódy skúšania zahustených a sušených mliečnych výrobkov na ľudskú výživu.

(2) V označení zahusteného mlieka sa musí uvádzať spôsob konzervácie podľa § 3 ods. 3.

(3) V označení zahusteného mlieka sa musí uvádzať množstvo mliečného tuku, okrem zahusteného mlieka podľa § 3 ods. 2 písm. a) tretieho bodu a § 3 ods. 2 písm. b) tretieho bodu a množstvo mliečnej sušiny podľa § 2 ods. 2; tieto množstvá sa uvádzajú v hmotnostných percentách. Tieto údaje sa uvádzajú v blízkosti názvu.

(4) Ak je zahustené mlieko s hmotnosťou menej ako 20 g balené do druhého vonkajšieho obalu, údaje podľa tohto paragrafu možno uvádzať iba na vonkajšom obale, okrem údajov podľa odseku 1.

Druhý oddiel

Sušené mlieko

§ 5

Vymedzenie pojmu

Sušené mlieko je výrobok v suchom stave, v ktorom obsah vody nepresahuje 5 hmotnostných percent, získavaný priamo odstránením vody z mlieka, úplne alebo čiastočne odtučneného mlieka, zo smotany alebo zo zmesi týchto výrobkov.

§ 6

Požiadavky na kvalitu sušeného mlieka

(1) Sušené mlieko možno vyrábať len z tepelne ošetreného mlieka.

- (2) Sušené mlieko sa člení na tieto trhové druhy:
- a) sušené mlieko plnotučné s obsahom tuku najmenej 26 hmotnostných percent a menej ako 42 hmotnostných percent,
 - b) sušené mlieko čiastočne odtučnené s obsahom tuku viac ako 1,5 hmotnostného percenta a menej ako 26 hmotnostných percent,
 - c) sušené mlieko odtučnené s obsahom tuku najviac 1,5 hmotnostného percenta,
 - d) sušená smotana s obsahom tuku najmenej 42 hmotnostných percent.

(3) Sušené mliečne výrobky nesmú obsahovať neutralizačné látky, ani konzervačné látky. Konzervovanie výrobkov uvedených v odseku 2 sa dosiahne dehydrovaním, pričom nie sú dotknuté požiadavky osobitných predpisov¹⁾.

(4) Kvalita sušených mliečnych výrobkov sa skúša metódami uvedenými v slovenských technických normách³⁾.

§ 7

Označovanie sušeného mlieka

(1) Názov sušeného mlieka sa musí utvoriť podľa § 6 ods. 2.

(2) Čiastočne odtučnené sušené mlieko s obsahom tuku 12 hmotnostných percent až 14 hmotnostných percent možno označovať v názve slovami „polotučné sušené mlieko“.

(3) V názve rýchlorozpuštného sušeného mlieka sa uvádza označenie slovom „rýchlorozpuštné“ alebo „instantné“.

(4) V označení sušeného mlieka sa musí uvádzať obsah tuku v hmotnostných percentách; tento údaj sa uvádza v blízkosti názvu.

(5) V označení sušeného mlieka určeného pre konečného spotrebiteľa musia byť uvedené odporúčania týkajúce sa spôsobu ich riedenia alebo obnovenia vrátane údajov o obsahu tuku v takto zriedenom alebo obnovenom mlieku.

(6) Ak je sušené mlieko s hmotnosťou menej ako 20 g balené do druhého vonkajšieho obalu, údaje podľa tohto paragrafu možno uvádzať iba na vonkajšom obale, okrem údajov podľa odseku 1.

(7) V označení sušeného mlieka určeného pre konečného spotrebiteľa sa musia uviesť slová „Nie je určený ako potrava pre dojčatá do 12 mesiacov.“.

Tretí oddiel **Kazeíny a kazeináty**

§ 8

Vymedzenie pojmov

(1) Mliečne bielkoviny sú mliečne výrobky s obsahom mliečnych bielkovín v sušine najmenej 85 hmotnostných percent.

(2) Mliečne bielkovinové výrobky sú mliečne výrobky s obsahom mliečnych bielkovín v ich sušine najmenej 50 hmotnostných percent a menej ako 85 hmotnostných percent.

(3) Mliečne bielkovinové koncentráty sú výrobky vyrábané z mlieka a z mliečnych výrobkov použitím separačných a koncentračných postupov, napr. membránovou filtráciou.

(4) Potravinársky kyslý kazeín je výrobok získaný zrážaním s použitím technologických pomocných látok (kyselina mliečna, kyselina chlorovodíková, kyselina sírová, kyselina citrónová, kyselina octová, kyselina fosforečná) a bakteriálnych kultúr produkujúcich kyselinu mliečnu, ktorý sa získava kyslým zrážaním odtučneného mlieka.

(5) Potravinársky sladký kazeín je výrobok získaný zrážaním s použitím technologických pomocných látok (syridla a bakteriálnych kultúr - enzýmov koagulujúcich mlieko), ktorý sa získava zrážaním odtučneného mlieka.

(6) Potravinársky kazeinát je sušený výrobok získaný z potravinárskeho kazeínu spracovaného neutralizujúcimi látkami a tlmiacimi látkami (hydroxid sodný, uhličitan draselný, fosforečnan vápenatý, citran amónny alebo citran horečnatý).

§ 9

Požiadavky na kvalitu potravinárskych kazeínov a potravinárskych kazeinátov

(1) Na výrobu potravinárskych kazeínov a potra-

vinárskych kazeinátov možno používať len tepelne ošetrované odtučnené mlieko, ktorého výsledok skúšky fosfatázovej aktivity je negatívny.

(2) Potravinárske kazeíny sa podľa spôsobu získavania zrazeniny a zloženia členia na tieto trhové druhy:

- a) potravinársky kyslý kazeín
1. mliečne bielkoviny v sušine, najmenej 90,0 hmotnostného percenta, z toho kazeín najmenej 95,0 hmotnostného percenta,
 2. vlhkosť, najviac 10,0 hmotnostného percenta,
 3. mliečny tuk, najviac 2,25 hmotnostného percenta,
 4. sediment (zhorené častice), najviac 22,5 mg v 25 g,
 5. popol vrátane P_2O_5 , najviac 2,5 hmotnostného percenta,
 6. bezvodá laktóza, najviac 1,0 hmotnostného percenta,
 7. titračná kyslosť, najviac 0,27 ml 0,1 N NaOH na 1 g,
- b) potravinársky sladký kazeín
1. mliečne bielkoviny v sušine, najmenej 84,0 hmotnostného percenta, z toho kazeín najmenej 95,0 hmotnostného percenta,
 2. vlhkosť, najviac 10,0 hmotnostného percenta,
 3. mliečny tuk, najviac 2,0 hmotnostného percenta,
 4. sediment (zhorené častice), najviac 22,5 mg v 25 g,
 5. popol vrátane P_2O_5 , najviac 7,5 hmotnostného percenta,
 6. bezvodá laktóza, najviac 1,0 hmotnostného percenta.

(3) Potravinársky kazeín musí spĺňať tieto organoleptické požiadavky:

- a) vzhľad - farba biela až krémovobiela; výrobok nesmie obsahovať žiadne hrudky, ktoré by sa nerozpadli pod miernym tlakom,
- b) vôňa - bez cudzieho pachu.

(4) Potravinárske kazeináty sa podľa katiónu použitého neutralizačného činidla v trhových druhoch členia na napr. sodný, vápenatý a draselný.

(5) Požiadavky na zloženie potravinárskeho kazeinátu sú

- a) mliečny kazeín v mliečnej bielkovine, najmenej 88 hmotnostných percent v sušine,
- b) vlhkosť, najviac 8 hmotnostných percent,
- c) mliečny tuk, najviac 2 hmotnostné percentá,
- d) sediment (zhorené častice), v 25 g vzorky kazeinátu najviac 22,5 mg,
- e) bezvodá laktóza, najviac 1 hmotnostné percento,
- f) hodnota pH 6,0 až 8,0.

(6) V potravinárskom kazeíne a v potravinárskom kazeináte maximálny obsah olova nesmie presiahnuť $1 \text{ mg} \cdot \text{kg}^{-1}$ a nečistoty 0 v 25 g.

(7) Potravinársky kazeinát musí spĺňať tieto organoleptické požiadavky:

- a) vzhľad - farba biela až krémovobiela; výrobok nesmie obsahovať žiadne hrudky, ktoré by sa nerozpadli pod miernym tlakom,
- b) rozpustnosť - takmer úplne rozpustné v destilovanej vode okrem kazeinátu vápenatého,
- c) vôňa - veľmi slabé cudzie príchute a pachy.

(8) Kvalita potravinárskych kazeínov a kazeinátov sa skúša metódami uvedenými v slovenských technických normách⁴⁾.

§ 10

Suroviny a ďalšie zložky na výrobu potravinárskych kazeínov a potravinárskych kazeinátov

(1) Na výrobu potravinárskeho kazeínu možno používať len odtučnené mlieko, technologicky pomocné látky a bakteriálne kultúry podľa § 8 ods. 4 a 5.

⁴⁾ STN P 57 0006 Metódy odberu vzoriek potravinárskych kazeínov a kazeinátov na chemické skúšanie.
STN P 57 0111-12 Metódy skúšania potravinárskych kazeínov a kazeinátov.

(2) Na výrobu potravinárskeho kazeinátu z potravinárskeho kazeínu zrážaním možno použiť technologicky pomocné látky podľa § 8 ods. 6.

§ 11

Označovanie kazeínov a kazeinátov

(1) Názov potravinárskych kazeínov sa uvádza podľa § 9 ods. 2.

(2) V názve potravinárskych kazeinátov sa uvádza aj použitý katión alebo katióny podľa § 9 ods.4.

(3) Ak sa mliečne bielkoviny uvádzajú do obehu ako zmesi mliečnych bielkovín, musí sa v ich názve uvádzať, že ide o zmes, pričom sa musia vymenovať mliečne bielkoviny, z ktorých sa zmes skladá, a to v klesajúcom poradí podľa hmotnosti.

(4) Ak zmesi mliečnych bielkovín obsahujú kazeináty, musí sa uvádzať množstvo mliečnych bielkovín v zmesi a označenie katiónu v kazeináte.

(5) V označení kazeínov a kazeinátov sa uvádza

- a) čistá hmotnosť vyjadrená v kilogramoch alebo gramoch,
- b) meno a priezvisko alebo obchodné meno a adresa výrobcu, baliarne alebo predávajúceho ustanoveného v rámci spoločenstva,
- c) krajina pôvodu, ak ide o výrobky dovážané z tretích krajín,
- d) dátum výroby alebo označenie, podľa ktorého možno identifikovať dávku.

(6) Zakazuje sa obchodovať s kazeínmi a kazeinátmi, ak údaje podľa odsekov 1 až 4, a ods. 5 písm. c) a d) nie sú uvedené v jazyku zrozumiteľnom pre kupujúceho, ak tento nezískal informácie inými prostriedkami; toto ustanovenie nevyklučuje uvedenie údajov vo viacerých jazykoch.

**Minister zdravotníctva
Slovenskej republiky**

Rudolf Zajac, v. r.

Údaje o obsahu proteínov, ak ide o zmesi obsahujúce kazeináty, čistá hmotnosť, meno a priezvisko alebo obchodné meno podľa odseku 5 písm. b) a krajina pôvodu podľa odseku 5 písm. c) musia byť uvedené iba v sprievodnom dokumente. Ak ide o hromadnú prepravu sprievodná dokumentácia môže byť rozšírená aj o označenie katiónu, ak ide o kazeín a dátum výroby alebo označenie, podľa ktorého možno identifikovať dávku.

§ 12

Prechodné ustanovenie

Maslo vyrobené v Slovenskej republike a označené podľa doterajších predpisov možno uvádzať do obehu v Slovenskej republike do 31. marca 2005.

Záverečné a zrušovacie ustanovenia

§ 13

Týmto výnosom sa preberajú právne akty Európskych spoločenstiev uvedené v prílohe.

§ 14

Zrušujú sa siedmy až deviaty oddiel (§ 36 až 55) a jedenásty oddiel (§ 67 až 72) výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 22. marca 2000 č. 636/1/2000 - 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mlieko a výrobky z mlieka (oznámenie č. 163/2000 Z. z.).

§ 15

Účinnosť

Tento výnos nadobúda účinnosť 15. októbra 2004.

**Minister pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Zsolt Simon, v. r.

**Príloha
k tridsiatej tretej hlave tretej časti
potravinového kódexu**

Zoznam preberaných právnych aktov Európskych spoločenstiev a Európskej únie

1. Smernica Rady 83/417/EHS z 25. júla 1983 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa niektorých laktoproteínov (kazeínov a kazeinátov) určených na ľudskú spotrebu (Ú. v. ES, L 274, 7.10.1983).
2. Smernica Rady 2001/114/ES z 20. decembra 2001 o určitom čiastočne alebo úplne dehydrovanom konzervovanom mlieku na ľudskú spotrebu (Ú. v. ES, L 015, 17.1.2002).