

# V Ý N O S

## Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky

z 9. januára 2006 č. 3760/2005-100,

### ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mrazené krémy

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

#### S I E D M A H L A V A

#### MRAZENÉ KRÉMY

#### § 1

#### Úvodné ustanovenia

(1) Táto hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len „potravinový kódex“) upravuje požiadavky na výrobu mrazených krémov, na ich dovoz z tretích krajín, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu.

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

#### § 2

#### Vymedzenie pojmov

(1) Mrazené krémy sú mrazené výrobky pevnej konzistencie alebo pastovitej konzistencie, získané zmrazením zmesi pripravenej v závislosti od skupiny mrazeného krému, ktoré sa skladujú, uvádzajú do obehu a spotrebúvajú v mrazenom stave.

(2) Mrazené krémy smotanové a mliečne sú mrazené krémy získané zmrazením zmesi pripravenej z mliečnej sušiny, mliečnych tukov, cukrov<sup>1)</sup> alebo náhradných sladidiel<sup>2)</sup> a vody s prídavkom ďalších zložiek.

(3) Mrazené krémy s rastlinným tukom alebo s rastlinným olejom sú mrazené krémy získané zmrazením zmesi pripravenej z vody a sušeného mlieka, cukrov prípadne náhradných sladidiel, rastlinných

<sup>1)</sup> 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.).

<sup>2)</sup> Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 15. marca 2004 č. 608/2004 - 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca prídavné látky v potravinách (oznámenie č. 242/2004 Z. z.).

tukov alebo rastlinných olejov a s prídavkom ďalších zložiek.

(4) Mrazené krémy vodové sú mrazené krémy získané zmrazením zmesi pripravenej z vody a cukrov alebo náhradných sladidiel s prídavkom ďalších zložiek.

(5) Sorbet je mrazený výrobok získaný zmrazením zmesi pripravenej z vody a cukrov s prídavkom ovocia, vína vrátane aromatizovaného vína alebo alkoholu a s prídavkom ďalších zložiek.

(6) Zmrzlina sú výrobky tvárnej až mierne ťahavej konzistencie, vyrábané priemyselným spôsobom alebo v špecializovaných malých výrobných zariadeniach prípravou a zmrazením zmrzlinovej zmesi, určené na bezprostrednú spotrebu.

(7) Zmrzlinové zmesi sú polovýrobky alebo polotovary v kvapalnom stave, v zahustenom stave alebo v práškovom stave, určené na výrobu zmrzlín.

(8) Sušená zmrzlinová zmes je práškový polovýrobok alebo práškový polotovar o množstve vody najviac 4,0 hmotnostného percenta.

### § 3

#### Členenie mrazených krémov

(1) Členenie mrazených krémov na skupiny a podskupiny je uvedené v prílohe v tabuľke č. 1.

(2) Ustanovenia § 4 a 5 sa primerane vzťahujú aj na zmrzliny určené na bezprostrednú spotrebu.

### § 4

#### Označovanie

(1) Mrazené krémy sa označujú názvom skupiny a podskupiny okrem mrazených krémov ovocných, ktoré sa označujú názvom podskupiny.

(2) Mrazené krémy balené, ktoré spĺňajú podmienky ustanovené v § 6, možno označovať aj ako zmrzlina.

(3) V názve mrazených krémov mliečnych možno výraz „mliečny“ nahradiť názvom mliečného výrobku, ktorý bol ako zložka použitý pri jeho výrobe, napr. jogurtový, tvarohový.

(4) V označení mrazených krémov, ktoré obsahujú alkoholickú zložku musí byť táto zložka uvedená v názve výrobku, pričom obsah alkoholu môže byť najviac 3,0 hmotnostného percenta.

(5) Mrazené krémy možno označovať ako čokoládové, ak obsahujú najmenej 3,0 hmotnostného percenta kaka.

### § 5

#### Požiadavky na kvalitu

(1) Pri výrobe mrazených krémov sa musí používať tepelná operácia na ošetrenie zmesi na ich výrobu alebo na ošetrenie ich zložiek pred zmrazením, a to aspoň pasterizácia alebo iný rovnocenný tepelný ohrev.

(2) Konzistencia mrazených krémov musí byť jemná, hladká, krémovitá, bez hrudiek a väčších kryštálikov ľadu a veľkých vzduchových bublín, výrobok však môže obsahovať viditeľné časti pridaných ochucujúcich zložiek, ako sú orechy, ovocie a iné.

(3) Mrazené výrobky smotanové, mliečne a s prídavkom rastlinných tukov musia spĺňať kvalitatívne požiadavky podľa prílohy tabuľka č. 2.

(4) Mrazený krém mliečny a mrazený krém smotanový nesmie obsahovať zámerne pridaný tuk iný ako mliečny tuk a bielkoviny iné ako mliečne bielkoviny.

(5) Ako ovocnú zložku v mrazených krémoch možno používať celé ovocie, pretlak, dreň, šťavu alebo sušené ovocie, alebo zodpovedajúce množstvo ich koncentrátov; na účely tejto hlavy sa ovocnou zložkou rozumejú aj orechy.

(6) Mrazený krém sorbet z ovocia musí obsahovať najmenej 25,0 hmotnostného percenta

ovocnej zložky. Ak celú ovocnú zložku tvoria orechy alebo pasta z orechov, jej obsah musí byť v množstve

- a) najmenej 7,0 hmotnostného percenta týchto plodov,
- b) najmenej 5,0 hmotnostného percenta týchto plodov z technologicky nevyhnutných dôvodov.

(7) Mrazený krém ovocný musí obsahovať najmenej 15,0 hmotnostného percenta ovocnej zložky; ak sa celou ovocnou zložkou rozumejú orechy alebo pasta z orechov, jej obsah musí byť v množstve najmenej 5,0 hmotnostného percenta týchto plodov.

(8) Podiel ovocnej zložky v mrazenom kréme sorbet možno znížiť na najmenej 15,0 hmotnostného percenta a podiel ovocnej zložky v mrazenom kréme ovocnom možno znížiť na najmenej 10,0 hmotnostného percenta pri použití

- a) citrusových plodov, ako sú citróny, pomaranče, grapefruity a iné,
- b) iných druhov kyslého ovocia, ktorých šťava má titrovateľné množstvo kyseliny, vyjadrené ako kyselina citrónová, najmenej 2,5 hmotnostného percenta,
- c) exotických a iných druhov ovocia s osobitne intenzívnou chuťou alebo hustou konzistenciou, ako sú ananásy, banány, kiwi, mango a iné.

(9) Mrazený krém vodový a mrazený krém sorbet nesmie obsahovať žiadny zámerne pridaný tuk.

## § 6

### **Technologický proces výroby mrazených krémov a ich uvádzanie do obehu**

(1) Pri výrobe mrazených krémov sa používajú najmä tieto technologické operácie:

- a) príprava zmesi zmiešaním surovín a prísad,
- b) tepelné ošetrenie zmesi pred homogenizáciou, homogenizácia a pasterizácia s následným ochladením na teplotu najviac 7 °C,
- c) zrenie zmesi pri teplote 4 °C až 7 °C najviac 48 hodín,

- d) zmrazovanie zmesi za súčasného našľahávania na teplotu nižšiu ako -2 °C,
- e) tvarovanie a domrazovanie na teplotu najviac -15 °C.

(2) Pasterizovaná zmes na výrobu mrazených krémov, ktorá sa nespracuje do 48 hodín po ochladení na teplotu zrenia, sa nesmie používať na výrobu mrazených krémov.

(3) Mrazené krémy určené pre konečného spotrebiteľa možno uvádzať do obehu len balené.

(4) Mrazené krémy možno skladovať len pri teplote najviac -18 °C v mraziacich boxoch a mraziacich zariadeniach<sup>3)</sup> schopných udržať ich teplotu a vybavených ukazovateľom teploty vzduchu umiestneným na viditeľnom mieste.

(5) Mrazené krémy možno prepravovať v dopravných prostriedkoch<sup>3)</sup> len tak, aby nedošlo k zvýšeniu teploty nad -18 °C; pri ich preprave sa môže teplota krátkodobo zvýšiť najviac o 3 °C, pričom nesmie dôjsť k zníženiu kvality. V jadre mrazeného krému sa nesmie teplota zvýšiť nad -18 °C.

(6) Mrazené krémy, ktoré boli rozmrazené a potom znovu zmrazené sa nesmú uvádzať do obehu.

## § 7

### **Prechodné ustanovenie**

Mrazené krémy možno vyrábať a označovať podľa doterajších predpisov najneskôr do šiestich mesiacov od nadobudnutia účinnosti tohto výnosu a uvádzať ich do obehu až do vyčerpania zásob.

<sup>3)</sup> Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 27. októbra 2003 č. 2986/2003 – 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca hlbokozmrazené potraviny a mrazené potraviny (oznámene č. 480/3003 Z. z.).

## § 8

### **Zrušovacie a záverečné ustanovenia**

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 15. decembra 1999 č. 4312/2/1999 - 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mrazené krémy, zmrzliny a polotovary na ich výrobu (oznámenie č. 57/2000 Z. z.).

## § 9

Tento výnos bol prijatý v súlade s právne záväzným aktom Európskych spoločenstiev a osobitnými predpismi o poskytovaní informácií v ob-

**Minister zdravotníctva  
Slovenskej republiky**

**Ivan Valentovič, v. r.**

lasti technických noriem a technických predpisov<sup>4)</sup> a bol notifikovaný pod číslom 2006/0039/SK.

## § 10

### **Účinnosť**

Tento výnos nadobúda účinnosť dňom uverejnenia oznámenia o jeho vydaní v Zbierke zákonov Slovenskej republiky.

---

<sup>4)</sup> Smernica Európskeho parlamentu a Rady 98/34/ES z 22. júna 1998 o postupe pri poskytovaní informácií v oblasti technických noriem a predpisov v znení smernice 98/48/ES, zákon č. 264/1999 Z. z. o technických požiadavkách na výrobky a o posudzovaní zhody a o zmene a o doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 453/2002 Z. z. o postupoch pri poskytovaní informácií v oblasti technických predpisov a technických noriem.

**Minister pôdohospodárstva  
Slovenskej republiky**

**Miroslav Jureňa, v. r.**

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

**Tabuľka č. 1: Členenie mrazených krémov na skupiny a podskupiny**

Názov	Skupina	Podskupina
Mrazený krém	smotanový	Podľa ochucujúcej zložky, napr.: vanilkový jahodový malinový marhuľový citrónový pomarančový orieškový pistáciový čokoládový karamelový kávový kakaový
	mliečny	
	s rastlinným tukom (olejom)	
	vodový	
	ovocný	
	sorbet	ovocný s prídavkom alkoholu

**Tabuľka č. 2: Kvalitatívne požiadavky na mrazené krémy**

Mrazený krém	Sušina najmenej v hmot. %	Mliečna beztuková sušina najmenej v hmot. %	Mliečny tuk najmenej v hmot. %	Mliečne bielkoviny najmenej v hmot. %
smotanový	30	-	8,0	2,5
smotanový bez cukru	24			
mliečny	26	6,0	2,5	2,5
mliečny bez cukru	16			
s rastlinným tukom			5,0 *	

\* Obsah rastlinného tuku