

VÝNOS

**Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky
a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky
z 15. marca 2004 č. 608/8/2004 - 100,
ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky
upravujúca osobitné prísady do potravín**

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:

D R U H Á Č A S Ť

VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY

P Ä T N Á S T A H L A V A

OSOBITNÉ PRÍSADY DO POTRAVÍN

§ 1

Úvodné ustanovenia

(1) Táto hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len „potravinový kódex“) vymedzuje pojmy, upravuje požiadavky na osobitné prísady do potravín, ich najvyššie prípustné množstvo v potravinách a spôsob ich používania.

(2) Požiadavky uvedené v tejto hlave potravinového kódexu sa nevzťahujú na potraviny, ktoré boli vyrobené alebo uvedené do obehu v niektorom členskom štáte Európskej únie, alebo boli uvedené do obehu v súlade s právom niektorého zo štátov Európskeho združenia voľného obchodu a Turecka.

§ 2

Používanie osobitných prísad do potravín a ich označovanie

(1) Jedlú soľ (chlorid sodný) možno používať

v potravinách priamo, alebo ako súčasť chuťových a konzervačných prípravkov. Najvyššie prípustné množstvo jedlej soli uvedené v prílohe tabuľka č. 1 sa vzťahuje na množstvo, ktoré sa pridáva do potravín a nezahŕňa jej prirodzený obsah v potravinách.

(2) Kofeín a chinín sa používa do potravín priamo, alebo ako súčasť aromatických prípravkov.

(3) Najvyššie prípustné množstvo kofeínu a chinínu v koncentrátoch môže byť také, aby sa po príprave podľa návodu nepresiahla hodnota ich najvyššieho prípustného množstva v potravine.

(4) Ak potravina s prirodzeným obsahom kofeínu, ako najmä káva, čaj, guarana, je jediným zdrojom kofeínu, obmedzenia podľa odseku 2 a 3 sa na ne nevzťahujú.

(5) Jedlá soľ, kofeín alebo chinín sa označujú ako zložka potravín. Nápoje, v ktorých množstvo kofeínu presahuje 150 mg.l⁻¹ musia byť označené podľa § 18 ods. 8 druhej hlavy druhej časti potravinového kódexu¹⁾.

(6) Rumový éter je látka používaná na ochutenie potravín.

(7) Potravinárske enzýmy sú biologicky aktívne látky rastlinného, živočíšneho alebo mikrobiálneho

¹⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. októbra 2002 č. 2745/2002 – 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca označovanie potravín.

pôvodu vyhovujúce hygienickým požiadavkám podľa potravinového kódexu, používané na dosiahnutie a udržiavanie charakteristických vlastností potravín. Do potravín sa pridávajú spravidla formou enzýmových prípravkov.

(8) Popis potravinárskych enzýmov, ich prirodzený alebo mikrobiálny pôvod a potraviny, do ktorých sa používajú, sú uvedené v prílohe tabuľka č. 2.

(9) Potravinárske enzýmy možno používať len v nevyhnutnom množstve podľa zásad správnej výrobnnej praxe; sú medzinárodne registrované spoločnosťou Asociácia výrobcov fermentovaných enzýmových prípravkov so sídlom v Bruseli.

**Minister zdravotníctva
Slovenskej republiky**

Rudolf Zajac, v. r.

Záverečné ustanovenia

§ 3

Zrušovacie ustanovenie

Zrušujú sa príloha č. 2 časť Osobitné prísady do potravín a časť E Potravinárske enzýmy výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 13. februára 2003 č. 414/2003-100, ktorým sa vydáva hlava potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca cudzorodé látky v potravinách

§ 4

Účinnosť

Tento výnos nadobúda účinnosť 15. apríla 2004.

**Minister pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Zsolt Simon, v. r.

**Príloha
k pätnástej hlave druhej časti
potravinového kódexu**

Tabuľka č. 1

Látka	Potravina	Najvyššie prípustné množstvo v mg.kg ⁻¹ alebo v mg.l ⁻¹
Chlorid sodný (jedlá soľ)	Detská výživa	10 000
	Všeobecne	20 000
	Varené a pečené mäsové výrobky, mäkké mäsové výrobky, mäsové prípravky, mäsové a rybacie konzervy a nátierky, letná bryndza, syry, kečup, špeciálne pekárske výrobky	25 000
	Údené a marinované rybacie výrobky	28 000
	Špeciálne syry s plesňou a mazom na povrchu, zimná bryndza, údená slanina, špeciálne mäsové výrobky, mäsové polokonzervy, dresingy	30 000
	Tepelne opracované solené mäsa	32 000
	Trvanlivé mäsové výrobky tepelne opracované	33 000
	Surové solené mäsa	38 000
	Trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky, a to	
	1. s pH menej ako 5,5 – fermentované a sušené	40 000
	2. s pH 5,5 až 6,2 – sušené	50 000
	3. sušené údené mäsa	60 000
	Horčica	40 000
	Salámy typu Herz a Pick	50 000
	Syry s plesňou vnútri cesta, tvarôžky	55 000
	Trvanlivé tepelne neopracované mäsa	60 000
Výrobky v soli, v slanom náleve, výrobky označené ako slané, kaviár, losos, očka a podobné rybacie a iné výrobky, ochucovacie prípravky, horčica typu Dijon	NM	
Jodid draselný	Jedlá soľ jódovaná	35
Jodičnan draselný (ako KI)		(najmenej 15)
Rumový éter (Etyloxihydrát; CAS 8030-89-5, Fema 2996)	Všeobecne	NM
Kofeín, kofeín monohydrát (ako kofeín)	Nealkoholické nápoje	150
	Energetické nápoje s obmedzeným použitím	350
	Liehoviny	300
Chinínsulfát, Chinín hydrochlorid	Nealkoholické nápoje na báze vody	75
	Liehoviny	300

Potravinárske enzýmy

Tabuľka č. 2

Enzým	Pôvod	Potravina
α -Acetolaktátdekarboxyláza	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> , <i>Bacillus subtilis</i>	
Aminopeptidáza (cytosolová)	<i>Aspergillus oryzae</i>	
α -Amyláza, diastáza, ptyalín (1,4-D-glukán-glukánhydroláza), β -Amyláza (1,4- α -D-glukánmaltohydroláza; maltogénna amyláza)	<i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus niger</i> var., <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> , <i>Bacillus stearothermophilus</i> , <i>Bacillus megaterium</i> , <i>Bacillus licheniformis</i> zo sladu, <i>Microbacterium imperiale</i>	pekárske výrobky, cukrárske náplne, cukrovinky, ovocné nápoje, pivo
α -Galaktozidáza (α -D-galaktozidgalaktohydroláza)	<i>Aspergillus niger</i> var., <i>Aspergillus awamori</i>	
Glukoamyláza, amyloglukozidáza (exo- α -1,4-D-glukozidáza α -1,4-D-glykán-glukohydroláza),	<i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Rhizopus delemar</i> , <i>Rhizopus oryzae</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> , <i>Bacillus stearothermophilus</i> , <i>Bacillus megaterium</i> , <i>Bacillus licheniformis</i> zo sladu	
β -Galaktozidáza, laktáza (β -1,4-D-galaktozidgalaktohydroláza)	<i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i>	delaktózované mlieko a výrobky z mlieka
β -Glukanáza, celulóza	<i>Achromobacter lunatus</i> , <i>Aspergillus aculeatus</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Disporotrichum dimorphosporum</i> , <i>Humicola insolens</i> , <i>Penicillium emersonii</i> , <i>Trichoderma reesei</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> , <i>Penicillium funiculosum</i>	nápoje, šťavy, ovocné nátierky, obilniny
β -Glukozidáza (β -D-glukozidglukohydroláza)	<i>Aspergillus niger</i>	

β -Glukozidáza (exo – 1,3)	<i>Trichoderma harzianum</i>	
Chymozín	<i>žalúdky mladých hospodárskych zvierat</i>	trvanlivé pečivo, výrobky z mlieka, mäsa a hydiny
Chymozín A	<i>Echerictia coli K-12, obsahujúce gény tel'acieho prochyruozínu</i>	
Chymozín B	<i>Aspergillus niger var. awamori, obsahujúce gény tel'acieho prochyruozínu, Kluyveromyces lactis</i>	
Cyklodextrínglukanotransferáza	<i>Bacillus licheniformis, Bacillus macerans, Bacillus stearothermophilus</i>	
Dextranáza	<i>Chaetomium erraticum Penicillium lilacinum</i>	
Esteráza	<i>Rhizomucor miehei</i>	
Fytáza Glukózaizomeráza (aj imobilizovaná)	<i>Aspergillus niger Actinoplanes missouriensis, Bacillus coagulans, Micro- bacterius arborescens, Streptomyces lividans, Streptomyces murinus, Streptomyces olivaceous, Streptomyces rubiginosus, Streptomyces olivochro- mogenes a violaceoniger</i>	izomerizované glukózové sirupy
α -Glukózaoxidáza (α -D-glukóza:O ₂ -oxidoreduktáza)	<i>Aspergillus niger, Penicillium chrysogenum</i>	
Hemiceluláza	<i>Aspergillus niger, Aspergillus foetidus, Bacillus amylo- liquefaciens, Bacillus subtilis</i>	
Inulináza	<i>Aspergillus niger</i>	
Invertáza, β -fruktofuranozidáza, β -fruktozidáza, sacharáza (β -D- fruktofuranozidfruktohydroláza)	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	trvanlivé pečivo, cukrovinky
Kataláza (hydrogénperoxid: hydrogénperoxidoxidoreduktáza)	<i>Aspergillus niger, Micrococcus luteus (lysodeikticus)</i>	na spomalenie autooxidácie potravín
Lipáza (monoacylglycerol)	<i>Penicillium camembertii</i>	syry

Lipáza (triacylglycerol)	<i>Aspergillus niger, Aspergillus oryzae, Candida lipolytica, Candida rugosa, Mucor javanicus, Penicillium roquefortii, Rhizomucor miehei, Rhizopus arrhizus, Rhizopus delemar, Rhizopus niveus, Rhizopus oryzae</i>	
Lysozým, muramidáza (glykopetid-N-acetylmuramylhydroláza)	vaječný bielok	nápoje, pivo, výrobky z mlieka a mäsa
Mikrobiálne syridlo, renet, renín	<i>Mucor miehei, Bacillus cereus, Endothia parasitica, Mucor pussilus</i>	výrobky z mlieka
Papaín	<i>Carica papaya</i>	trvanlivé pečivo, pivo, výrobky z mlieka a mäsa
Pektináza, glykánohydroláza, polygalaktouronidáza (polygalakturonáza), poly-(1,4- α -galakturonid) glykánohydroláza, Pektínlyáza, Pektínmetylesteráza, Pektínesteráza	<i>Aspergillus niger, Aspergillus foetidus, Aspergillus alliaceus, Aspergillus aculeatus, Penicillium funicolosum</i>	nápoje
Pentozanáza	<i>Humicola insolens, Trichoderma reesei, Trichoderma longibrachiatum</i>	
Pepsín	bravčové žalúdky, hovädzie sleziny, bravčová sleziny, kuracie žľaznaté žalúdky	
Proteáza (proteináza)	<i>Aspergillus melleus, Aspergillus niger, Aspergillus oryzae, Bacillus amyloliquefaciens, Bacillus subtilis, Bacillus licheniformis, Bacillus stearothermophilus, Rhizomucor miehei, Rhizopus niveus, Bacillus cereus, Lactobacillus casei a Lactobacillus helveticus, Streptococcus thermophilus, Streptomyces fraidaae</i>	trvanlivé pečivo, syry, pivo

Pululanáza (pululán-6-glukanhydroláza)	<i>Bacillus acidopullulyticus</i> , <i>Bacillus circulans</i> , <i>Bacillus</i> <i>licheniformis</i> , <i>Bacillus</i> <i>pullulyticus</i> , <i>Klebsiella</i> <i>planticola</i> , <i>Klebsiella</i> <i>pneumoniae</i> , <i>Klebsiella</i> <i>aerogenes</i> ,
Trypsín	<i>bravčová a hovädzia</i> <i>podžalúdková žľaza</i>
Transglutamináza	<i>Streptoverticillium mobaraense</i> <i>var.</i>
Xylanáza	<i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus</i> <i>niger var. awamori</i> , <i>Aspergillus</i> <i>oryzae</i> , <i>Bacillus</i> <i>amyloliquefaciens</i> a <i>Bacillus</i> <i>subtilis</i> , <i>Bacillus licheniformis</i> , <i>Disporotrichum dimor-</i> <i>phosporum</i> , <i>Penicillium</i> <i>funiculosum</i> , <i>Trichoderma</i> <i>reesei</i> a <i>Trichoderma</i> <i>longibrachiatum</i>