

424

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

zo 14. decembra 2012,

ktorou sa ustanovujú požiadavky na jedlé rastlinné tuky
a jedlé rastlinné oleje a výrobky z nich

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení zákona č. 349/2011 Z. z. ustanovuje:

§ 1

(1) Táto vyhláška ustanovuje požiadavky na výrobu jedlých rastlinných tukov a jedlých rastlinných olejov (ďalej len „tuk a olej“) a výrobkov z nich určených na priamu ľudskú spotrebu, označovanie tukov a olejov a členenie výrobkov z tukov a olejov.

(2) Táto vyhláška sa nevzťahuje na olivové oleje.¹⁾

§ 2

(1) Tuky a oleje sú technologicky upravené výrobky rastlinného pôvodu určené na priamu ľudskú spotrebu a na výrobu potravinárskych výrobkov zložených z triacylglycerolov mastných kyselín.

(2) Tuky a oleje musia spĺňať tieto organoleptické požiadavky:

a) vzhľad pri teplote 20 °C

1. tuky musia mať vzhľad charakteristický pre príslušný druh tuku,
2. oleje musia byť číre, bez usadenín; chybou nie je zákal spôsobený prirodzenými zložkami oleja, ktorý sa odstráni pri zahrievaní oleja na teplotu 80 °C v trvaní 30 minút za občasného premiešavania a neobnoví sa pri následnom ochladení oleja na 40 °C,

b) farba pri teplote 20 °C musí byť charakteristická pre príslušný druh tuku alebo oleja; ak ide o tuky a oleje jednodruhové alebo ich zmesi fortifikované vitamínmi, alebo ochutené prísadami alebo prídavnými látkami, je prípustná farba po ochucujúcej zložke,

c) vôňa a chuť pri teplote 20 °C musia byť bez cudzieho pachu a cudzej príchute; prípustná je slabá príchuť a vôňa po surovine, a ak ide o tuky a oleje jednodruhové alebo ich zmesi fortifikované vitamínmi, alebo ochutené prísadami alebo prídavnými látkami, slabá príchuť a vôňa po použitej ochucujúcej zložke.

(3) Tuky a oleje musia spĺňať požiadavky uvedené v prílohe.

§ 3

Do tukov a olejov, okrem tukov a olejov jednodruhových alebo ich zmesi fortifikovaných vitamínmi, alebo ochutených prísadami alebo prídavnými látkami, možno pridávať chuťové látky a vonné látky na štandardizáciu chuti a vône na účel obnovenia ich prirodzeného množstva v dôsledku strát, ktoré boli spôsobené ich technologickou úpravou.

§ 4

(1) V názve tukov a olejov alebo pri ich názve sa uvádza a) druh tuku alebo oleja, ak ide o jednodruhový tuk alebo olej,

b) označenie „zmes rastlinných tukov“ alebo „zmes rastlinných olejov“, ak ide o zmes dvoch olejov alebo viacerých druhov tukov a olejov,

c) pridané ochucujúce zložky, ak ide o tuky a oleje jednodruhové alebo ich zmesi fortifikované vitamínmi, alebo ochutené prísadami alebo prídavnými látkami,

d) druh a množstvo pridaných vitamínov podľa osobitného predpisu.²⁾

(2) V názve tukov a olejov možno uvádzať aj označenie „panenský tuk“ alebo „panenský olej“, ak ide o jednodruhové tuky a oleje, ktoré sú získané mechanickými alebo fyzikálnymi technologickými postupmi zo semien, plodov alebo jadier plodov olejnatých rastlín bez špeciálnych rafinačných postupov okrem oleja získaného extrakciou rozpúšťadlami alebo preesterifikáciou.

(3) V názve tekutého emulgovaného tuku alebo pokrmového tuku možno uvádzať aj slovo „rastlinný“, ak obsahuje najviac 2 hm. % tuku živočíšneho pôvodu z celkového množstva tuku.

(4) Ak je tuk alebo olej preesterifikovaný, hydrogenovaný alebo frakcionovaný, a zmení sa zloženie jeho mastných kyselín alebo triacylglycerolov, nemožno ho

¹⁾ Napríklad nariadenie Komisie (EHS) č. 2568/91 z 11. júla 1991 o charakteristikách olivového oleja a oleja z olivových zvyškov a o príslušných analytických metódach (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 11) v platnom znení, nariadenie Rady (ES) č. 1234/2007 z 22. októbra 2007 o vytvorení spoločnej organizácie poľnohospodárskych trhov a o osobitných ustanoveniach pre určité poľnohospodárske výrobky (nariadenie o jednotnej spoločnej organizácii trhov) (Ú. v. EÚ L 299, 16. 11. 2007) v platnom znení, vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 29/2012 z 13. januára 2012 o obchodných normách na olivový olej (kodifikované znenie) (Ú. v. EÚ L 12, 14. 1. 2012).

²⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 z 20. decembra 2006 o pridávaní vitamínov a minerálnych látok a niektorých ďalších látok do potravín (Ú. v. EÚ L 404, 30. 12. 2006) v platnom znení.

označiť názvom tuku alebo oleja podľa pôvodnej suroviny.

§ 5

Výrobky z tukov a olejov alebo z ich zmesi so živočíšnymi tukmi a živočíšnymi olejmi sa členia na

- a) roztierateľné tuky, ktorými sú emulgované jedlé tuky tuhé pri teplote 20 °C, spĺňajúce požiadavky podľa osobitných predpisov,³⁾
- b) emulgované jedlé tuky tekuté s množstvom tuku najmenej 10 % a menej ako 90 % a ktoré sú pri teplote 20 °C viskóznymi kvapalinami,
- c) pokrmové tuky vyrábané z rafinovaných stužených tukov a stužených olejov alebo z rafinovaných preesterifikovaných tukov a olejov, alebo rafinovaných frakcionovaných tukov a olejov, a to samotných alebo ich zmesi s tukmi a olejmi alebo so živočíšnymi jedlými tukmi a olejmi, ktoré obsahujú najmenej 90 % množstva tuku.

§ 6

Tuky a oleje a výrobky z nich vyrobené podľa predpi-

sov platných do 31. decembra 2012 možno uvádzať na trh do vyčerpania zásob.

§ 7

Táto vyhláška bola prijatá v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov.⁴⁾

§ 8

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. februára 2007 č. 1207/2007-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca jedlé rastlinné tuky a jedlé rastlinné oleje a výrobky z nich (oznámenie č. 536/2007 Z. z.).

§ 9

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. januára 2013.

Lubomír Jahnátek v. r.

³⁾ Príloha č. XV nariadenia (ES) č. 1234/2007 v platnom znení.

⁴⁾ Smernica Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 98/34/ES z 22. júna 1998, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických noriem a predpisov, ako aj pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 20) v platnom znení.

**Príloha
k vyhláske č. 424/2012 Z. z.****FYZIKÁLNE POŽIADAVKY A CHEMICKÉ POŽIADAVKY NA TUKY A OLEJE A ICH ZMESI**

Druh tuku alebo oleja	Číslo kyslosti najviac [mg KOH/g]	Peroxidové číslo najviac [mmol O/kg]	Množstvo vody a prchavých látok pri 105 °C [%]	Množstvo nerozpustných nečistôt [%]	Množstvo mydiel [%]
rafinované tuky a oleje	0,6	10	najviac 0,2	najviac 0,05	najviac 0,005
panenské tuky a oleje	4	15			negatívne
panenský palmový tuk	10				