

V Ý N O S

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky

zo 6. apríla 2005 č. 2089/2005-100,

ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca pochutiny

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

D V A D S I A T A Š T V R T Á H L A V A

POCHUTINY

Prvý diel Kvasný ocot

§ 1 Úvodné ustanovenia

(1) Tento diel Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len "potravinový kódex") upravuje požiadavky na výrobu a na dovoz kvasného octu, na manipuláciu s ním a na jeho uvádzanie do obehu.

(2) Ak sa v tomto dieli potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na výrobu a na dovoz kvasného octu, na manipuláciu s ním a na jeho uvádzanie do obehu ustanovenia prvej časti a druhej časti potravinového kódexu.

§ 2

Vymedzenie pojmu

Kvasný ocot je potravina s okysľujúcim účinkom získaný procesom octovej fermentácie mikroorganizmami rodu *Acetobacter* a *Gluconobacter* alebo alkoholovej fermentácie poľnohospodárskych surovín, určený na ľudskú spotrebu; môže byť ochutený, napríklad výt'ážkami z korenín alebo z bylín, s bylinami alebo s plodmi rastlín.

§ 3

Suroviny na výrobu kvasného octu

Na výrobu kvasného octu možno, ako suroviny, používať najmä

- lieh,
- hrozno, hroznový mušt alebo ovocný mušt,
- ovocie, obilniny, jačmenný slad, srvátku, med a ďalšie výrobky poľnohospodárskeho pôvodu, ktoré obsahujú škrob alebo sacharidy.

§ 4

Označovanie kvasného octu

(1) Kvasný ocot vyrobený len z jedného druhu suroviny musí mať názov tejto suroviny uvedený v jeho názve; kvasný ocot vyrobený z viacerých druhov surovín musí mať v názve uvedené, že je vyrobený zo zmesi surovín a použité suroviny musia byť uvedené v označení zloženia podľa použitého množstva v klesajúcom poradí.

(2) Celkové množstvo kyselín sa v označení uvádza číselnou hodnotou vyjadrujúcou najmenešie množstvo kyselín, vyjadrených ako kyselina octová v

- a) gramoch na 100 g kvasného octu, alebo
 - b) hmotnostných percentách;
- hodnota sa zaokrúhľuje na celé číslo.

(3) Absolútna hodnota odchýlky celkového množstva kyselín môže byť najviac 0,5 g na 100 g kvasného octu, t. j. 0,5 hmotnostného percenta.

Druhý diel

Koreniny

§ 5

Úvodné ustanovenia

(1) Tento diel potravinového kódexu upravuje požiadavky na výrobu a na dovoz korenín, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu; nevzťahuje sa na liečivé rastlinné drogy, čerstvú zeleninu, čerstvé ovocie a sušené ovocie a na čerstvé jedlé huby a ich časti. Ustanovenia tohto dielu sa na sušenú zeleninu, sušené jedlé huby alebo ich sušené časti vzťahujú len ak sa vyrábajú a uvádzajú do obehu pre ich koreniace vlastnosti.

(2) Ak sa v tomto dieli potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na výrobu a na dovoz korenín, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu ustanovenia prvej časti a druhej časti potravinového kódexu.

§ 6

Vymedzenie pojmov

(1) Koreniny (korenia) sú časti rastlín, a to najmä koreň, cibuľa, kôra, listy, byliny, kvety, plody, semená alebo časti z nich, spracované nie viac ako je technologicky nevyhnutné, ktoré sa pre svoj obsah vonných látok a chuťových látok používajú na korenenie, zvýraznenie vône a chuti potravín; spravidla sú v sušenej forme. Jedlé huby sa považujú za koreniny, ak sa pridávajú do potravín pre ich koreniace vlastnosti. Koreniny môžu byť vcelku, vo forme úlomkov, nakrájané, rozdrvené alebo pomleté.

(2) Koreninové zmesi sú zmesi pozostávajúce len z korenín podľa odseku 1.

(3) Koreninové prípravky sú zmesi jednej koreniny alebo viacerých korenín podľa odseku 1 s vonnými látkami a chuťovými látkami a ďalšími technologicky nevyhnutnými zložkami. Koreninové prípravky musia obsahovať najmenej 60 hmotnostných percent korenín; môžu obsahovať jedlú soľ v množstve najviac 5 hmotnostných percent bez uvedenia jej percentuálneho zastúpenia na obale výrobku.

(4) Prípravky s koreninami sú zmesi zložiek s koreninou alebo s viacerými koreninami podľa odseku 1 s vonnými látkami a chuťovými látkami; môžu obsahovať zložky len v množstve nevyhnutnom na dosiahnutie účelu použitia.

(5) Polievkové korenie je zmes korenín, pozostávajúca zo sušených koreninových polievkových bylín a koreniovej zeleniny; okrem týchto zložiek nesmie obsahovať žiadne iné zložky.

(6) Koreninová soľ je zmes jedlej soli s koreninou alebo viacerými koreninami, koreninovými prípravkami alebo sušenými rastlinnými časťami, ako sú cibuľa, cesnak, pór. Koreninová soľ obsahuje najmenej 15 hmotnostných percent korenín, okrem cesnaku a viac ako 40 hmotnostných percent jedlej soli. Pomer jedlej soli a korenín sa určuje tak, aby spravidla dosolenie alebo dokorenenie iným spôsobom nebolo potrebné.

(7) Karí (karí korenie), je koreninový prípravok obsahujúci kurkumu a ďalšie koreniny, a to najmä čierne korenie, papriku, čili, zázvor, koriander, kardamom, klinčeky, nové korenie; môže obsahovať aj iné prísady, ako sú škrob, strukovinová múčka, dextróza, jedlá soľ. Jedlú soľ môže obsahovať v množstve najviac 5 hmotnostných percent, ostatné prísady môže obsahovať v množstve najviac 10 hmotnostných percent.

(8) Koreninové aromatické látky sú vonné látky a chuťové látky vyrobené extrakciou korenín, ktoré môžu byť viazané na vhodný nosič; obsahujú len prírodné vonné látky a prírodné chuťové látky.

(9) Aromatizované koreninové prípravky sú výrobky podľa odseku 3, v ktorých môžu byť koreniny úplne alebo čiastočne nahradené koreninovými aromatickými látkami.

(10) Aromatizované koreninové soli sú výrobky podľa odseku 6, v ktorých môžu byť koreniny celkom alebo čiastočne nahradené koreninovými aromatickými látkami.

(11) Amóm sú sušené semená plodov amómu (*Amomum aromaticum* Roxb., *Amomum kepulaga* Sprague et Burk, *Amomum krervanh* Pierre ex Gagnepain, *Amomum subulatum* Roxb. alebo *Amomum tsao-ko* Crevost et Lemaire).

(12) Aníz sú zrelé plody bedrovníka anízového (*Pimpinella anisum*).

(13) Badián (hviezdicový aníz) sú sušené zrelé plody anízovca pravého (*Illicium verum* Hooker F.).

(14) Bazalka sú sušené zhrňané alebo rezané nadzemné časti bazalky pravej (*Ocimum basilicum*).

(15) Biele korenie sú sušené zrelé plody čierneho korenia (*Piper nigrum*), z ktorých je odstránená vrchná vrstva perikarpu.

(16) Bobkový list sú sušené listy vavrína pravého (*Laurus nobilis*).

(17) Borievka sú sušené plody borievky občajnej (*Juniperus communis*).

(18) Černuška sú sušené semená černušky siatej (*Nigella sativa*) alebo černušky damascénskej (*Nigella damascena*).

(19) Čierne korenie sú po fermentácii sušené zelené plody čierneho korenia (*Piper nigrum*).

(20) Dlhé korenie sú sušené zrelé plody pieporu dlhého (*Piper longum* f.).

(21) Ďumbier (zázvor) sú umyté a vysušené alebo dekortikované a vysušené, vápnené alebo nevápnené podzemky ďumbiera lekárskeho (*Zingiber officinale* Roscoe).

(22) Fenikel sú zrelé plody fenikla občajného (*Foeniculum vulgare* P. Mill.).

(23) Galgán sú sušené podzemky alpinie galangovej (*Alpinia galanga* Wild) alebo alpinie liečivej (*Alpinia officinalis* Hance).

(24) Granátové semená sú sušené semená granátovníka púnskeho (*Punica granatum*).

(25) Horčica biela sú semená horčice bielej (*Sinapis alba*).

(26) Horčicové semená sú semená odrôd kapusty (*Brassica bois*, *Brassica hirta* Moench, *Brassica nigra* Koch, *Brassica juncea* Czern) alebo semená príbuzných odrôd.

(27) Horčicový prášok (mletá horčica) je prášok vyrobený z horčicových semien, z ktorých sa prevažne odstránili šupy, pričom ak sa odstráni aj časť viazaného oleja, sa táto skutočnosť doplní do názvu.

(28) Kapary sú plody kapary trnitej (*Capparis spinosa*).

(29) Kardamom sú sušené vylúpané semená plodov kardamomu malabarského (*Elettaria cardamomum*).

(30) Kayenská paprika (čili paprika) sú sušené zrelé plody drobnoplodých pálivých odrôd papriek (*Capsicum frutescens*, *Capsicum baccatum*, *Capsicum fastigiatum*).

(31) Klinčeky sú sušené kvetné puky klinčkovca korenného (*Eugenia caryophyllata* Thumb.).

(32) Koriander sú sušené plody koriandra siateho (*Coriandrum sativum*).

(33) Kôpor sú sušené nadzemné časti kôpra voňavého (*Anethum graveolens*).

(34) Kôprové semená sú sušené plody kôpra voňavého.

(35) Kubéby sú sušené zrelé plody piepra kubébového (*Piper cubeba*).

(36) Kurkuma sú sušené podzemky kurkumy dlhej (*Curcuma longa*).

(37) Ligurček sú sušené listy ligurčeka lekárskeho (*Levisticum officinale Koch.*).

(38) Majorán sú sušené zhrňané alebo rezané nadzemné časti majoránu záhradného (*Majorana hortensis Moench.*).

(39) Mäta sú sušené nadzemné časti mäty roľnej (*Mentha arvensis*), mäty piepornej (*Mentha piperita*) alebo mäty sivej (*Mentha spicata*).

(40) Medovka sú sušené nadzemné časti medovky lekárskej (*Melissa officinalis*).

(41) Muškátový kvet sú sušené zrelé šupy tvoriace obal semien muškátovníka voňavého (*Myristica fragrans Houtt.*).

(42) Muškátový orech sú sušené vápnené alebo nevápnené vylúpané jadrá zrelých plodov muškátovníka voňavého, na ktorých môže byť jemná vrstva vápna.

(43) Nové korenie sú sušené plody pimentovníka pravého (*Pimenta officinalis Lindl.*).

(44) Palina (estragón) sú sušené listy a kvety paliny dračej (*Artemisia dracunculus*).

(45) Pamajorán (oregano) sú sušené zhrnuté kvitnúce výhonky pamajoránu obyčajného (*Origanum vulgare*, *Origanum majorana* alebo *Origanum onites*).

(46) Paprika sú rozdrvené sušené zrelé plody rôznych foriem papriky ročnej (*Capsicum annum*) zbavenej stopiek a kalichov.

(47) Pažitka sú sušené listy cesnaku pažitkového (*Allium schoenoprasum*).

(48) Petržlen sú sušené nadzemné časti petržlenu záhradného (*Petroselinum crispum Miller Nyman ex A. W. Hill*, *Petroselinum hortense auct.* alebo *Petroselinum sativum Hoffm.*).

(49) Rasca sú sušené zrelé semená rase lúčnej (*Carum carvi*) alebo rascovca obyčajného (*Cuminum cyminum*).

(50) Rozmarín sú sušené listy rozmarína lekárskeho (*Rosmarinum officinalis*).

(51) Sladké drievko sú sušené nadzemné časti sladkovky hladkoplodej (*Glycyrrhiza glabra*).

(52) Saturejka sú sušené nadzemné časti saturejky záhradnej (*Satureia hortensis*) alebo saturejky horskej (*Satureia montana*).

(53) Senovka sú semená senovky gréckej (*Trigonella fonrum-graecum*).

(54) Sumach sú sušené mleté plody škumpy koželužskej (*Rhus coriaria*).

(55) Šafrán sú sušené blizny kvetu šafrana pravého (*Crocus sativus*).

(56) Šalvia sú sušené listy šalvie lekárskej (*Salvia officinalis*).

(57) Škorica je sušená kôra odrôd škoricovníka (*Cinnamomum zeylanicum Nees*, *Cinnamomum zeylanicum Blume*, *Cinnamomum loureirii Nees*, *Cinnamomum burmanii Blume*, *Cinnamomum aromaticum Nees Syn.* alebo *Cinnamomum cassia*), z ktorých sa celkom alebo čiastočne odstráni vrstva vonkajších pletív.

(58) Tymian sú sušené zhrňané alebo rezané nadzemné časti dúšky tymianovej (*Thymus vul-*

garis) alebo dúšky materinej (*Thymus serpyllum*).

(59) Vanilka sú sušené celé struky vanilky pravej (*Vanilla fragrans* Salisb. Ames), vanilky tahitскеj (*Vanilla tahitensis* Moore) alebo vanilky pompónovej (*Vanilla pompona* Schiede).

(60) Vôňovec sú sušené nadzemné časti vôňovca citrónového (*Cymbopogon citratus* DC Stapf.).

(61) Zelené korenie sú sušené nezrelé plody čierneho korenia (*Piper nigrum*).

(62) Zelerové semená sú sušené plody zelera voňavého (buľvového) (*Apium Graveolens*).

(63) Zelerová vňať sú sušené nadzemné časti zelera voňavého alebo zeleru listového (*Apium foliatum*).

(64) Vlastné organické prímеси sú iné časti vlastnej koreninovej rastliny, predovšetkým úlomky stonky, plodu, listov, semien alebo prázdnych plodov ako tie, ktoré sú určené na výrobu koreniny.

(65) Cudzie organické prímеси sú najmä časti rastlín, plodov alebo semien pochádzajúcich z iných rastlín.

(66) Cudzie anorganické prímеси sú prímеси iného ako organického pôvodu, najmä hrudky hliny, kamienky alebo piesok.

§ 7

Požiadavky na kvalitu

(1) Na výrobu korenín sa používajú najmä časti rastlín, ktoré sú uvedené v § 6 ods. 11 až 63.

(2) Na výrobu koreninových prípravkov podľa § 6 ods. 3 možno používať protihrudkujúce látky v množstve najviac 1,0 hmotnostného percenta.

(3) Fyzikálne a chemické požiadavky na koreniny sú uvedené v prílohe č. 1.

(4) Koreniny sa upravujú najmä krájaním, lámáním, drvením alebo mletím; do obehu ich možno uvádzať aj ako celé časti rastlín.

§ 8

Označovanie

(1) V označení koreninovej papriky musí byť uvedené aj jej zaradenie podľa obsahu kapsaicínu slovom „sladká“, „polosladká“ alebo „štipľavá“.

(2) V názve prípravku s koreninami podľa § 6 ods. 4 musí byť uvedený odporúčaný účel použitia, napríklad „prípravok na korenie klobás“; ak obsahuje viac ako 5 hmotnostných percent jedlej soli, musí byť v označení zloženia uvedené aj jej množstvo v percentách.

(3) V názve koreninovej soli podľa § 6 ods. 6 musí byť uvedený druh použitého korenia alebo účel použitia; ak je v názve uvedený druh použitého korenia, tak tento musí byť spojený so slovom „sol“, napríklad „zelerová sol“; odporúčaný účel použitia môže byť súčasťou názvu, napríklad „koreninová sol na pečené kura“, „koreninová sol na bravčové pečené“.

(4) Koreninový prípravok podľa § 6 ods. 7 sa označuje názvom „karí“ alebo „karí korenie“; v označení jeho zloženia sa uvedie zoznam jednotlivých zložiek v klesajúcom poradí.

(5) V názve aromatizovaných koreninových prípravkov, aromatizovaných koreninových solí podľa § 6 ods. 9 a 10 musí byť uvedené označenie slovami „aromatizovaný koreninový prípravok“ alebo „aromatizovaná koreninová sol“ a odporúčaný účel ich použitia alebo druh korenia.

Tretí diel

Horčica a iné chuťové prípravky

§ 9

Úvodné ustanovenia

(1) Tento diel potravinového kódexu upravuje požiadavky na výrobu a na dovoz horčice a iných

chut'ových prípravkov, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu.

(2) Ak sa v tomto diele potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na výrobu a na dovoz horčice a iných chute'ových prípravkov, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu ustanovenia prvej časti a druhej časti potravinového kódexu.

§ 10

Vymedzenie pojmov

(1) Horčica je potravina vyrábaná predovšetkým z mletých semien horčice bielej (*Sinapis alba L.*), kapusty čiernohorčičnej (*Brassica nigra L.* Koch.) a kapusty sitinovitej (*Brassica juncea L. Czern.*). Pri výrobe sa môžu použiť ďalšie suroviny najmä pitná voda, kvasný ocot, víno, jedlá soľ, korenie a cukor.

(2) Horčicové semená sú semená horčice bielej (*Sinapis alba L.*), ktoré majú svetložltú farbu, kapusty čiernohorčičnej (*Brassica nigra L.* Koch.) a kapusty sitinovitej (*Brassica juncea L.* Čerň.), ktoré majú červenohnedú až tmavohnedú farbu.

(3) Plnotučná horčica je horčica, ktorá sa vyrába z neodtučených, jemne zomletých semien svetložltých druhov horčice bielej; má korenistú vôňu a octovú vôňu, jej chuť je korenistá, pomerne ostrá, kyslá a mierne slaná.

(4) Kremžská horčica je horčica, ktorá sa vyrába z mletých semien žltých druhov horčice s prídavkom z neodtučených, nahrubo zomletých alebo drvených semien horčice čiernej; obsahuje zreteľné tmavé časti šúp a jej chuť je sladkastá a jemne korenistá.

(5) Dijonská horčica je horčica, ktorá sa vyrába z neodtučených semien horčice hnedej, z ktorých sa odstránili šupy, pričom ich zvyškové množstvo môže byť najviac 2,0 hmotnostného percenta.

(6) Iný chute'ový prípravok je výrobok alebo polotovár alebo polovýrobok určený na použitie bez jeho tepelnej úpravy najmä na ochutenie po-

krmov; môže byť práškový, pastovitý alebo tekutý. Medzi iné chute'ové prípravky sa zaraďujú najmä studená omáčka (napríklad dressing a kečup), zálievka na zeleninový šalát, polotovár na prípravu studenej omáčky, polotovár na prípravu zálievky na zeleninový šalát.

(7) Kečup je výrobok z rajčiakov a ďalších druhov zeleniny alebo ovocia s pridaním cukru alebo iných sladidiel, korenín a iných pochutín a prídavných látok.

(8) Prímеси organického pôvodu sú semená kultúrnych olejní, okrem semien horčice, semená horčice so zrejmyimi znakmi klíčenia, zlomky horčicových semien, semená horčice poškodené škodcami, semená horčice so zmenenou farbou šupky a čiastočne porušeným jadrom, semená nevyzretej horčice zelenej farby a semená so zeleným jadrom.

- (9) Nečistoty sú nečistoty
- organického pôvodu, a to najmä semená kultúrnych rastlín alebo divo rastúcich rastlín, okrem kultúrnych olejní, prázdne semená olejní bez jadra, semená so zmenenou farbou šupky a tmavým jadrom, časti stopiek, lodýh, šešúl a listov,
 - anorganického pôvodu, a to najmä zemina, piesok, prach, kamienky.

§ 11

Požiadavky na výrobu

Na výrobu horčice sa nesmú používať horčicové semená s viac ako 2 hmotnostnými percentami prímеси organického pôvodu.

§ 12

Požiadavky na kvalitu

(1) Horčica musí spĺňať fyzikálne a chemické požiadavky uvedené v prílohe č. 2.

(2) Na zahustenie horčice sa nesmie používať škrob, múka ani sójová múka. Do horčice sa nesmie pridávať horčicový olej.

(3) V kečupe o refraktometrickej sušine menej ako 30 hmotnostných percent musí najmenej 7 percent pochádzať z rajčiakovej suroviny. V kečupe o refraktometrickej sušine najmenej 30 hmotnostných percent musí najmenej 10 percent pochádzať z rajčiakovej suroviny; možno ho označovať slovom „špeciál“, „extra“ alebo „prima“.

§ 13 Označovanie

(1) V názve iného chuťového prípravku musí byť uvedená charakteristika označená slovami napríklad „studená omáčka“, „dressing“ alebo „kečup“, „prípravok na studenú omáčku“ alebo „prípravok na dressing“, „zálievka“ alebo „prípravok na zálievku“.

(2) V označení iného chuťového prípravku sa musí uvádzať účel jeho použitia a jeho prevažujúce organoleptické vlastnosti; ak ide o prípravok vo forme polotovaru, v označení sa musí uvádzať aj návod na jeho prípravu.

Štvrtý diel Čaj, čajové extrakty a prípravky z nich

§ 14 Úvodné ustanovenia

(1) Tento diel potravinového kódexu upravuje požiadavky na výrobu a na dovoz čaju, čajových extraktov a prípravkov z nich, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu.

(2) Ak sa v tomto dieli potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na výrobu a na dovoz čaju, čajových extraktov a prípravkov z nich, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu ustanovenia prvej časti a druhej časti potravinového kódexu.

§ 15 Vymedzenie pojmov

(1) Čaj je výrobok rastlinného pôvodu, ktorý je určený na prípravu nápoja alebo aj nápoj pripravený z takéhoto výrobku.

(2) Čajovníkový čaj je výrobok vyrábaný len z listov, púčikov listov a krehkých stoniek čajovníka (*Camellia sinensis* L., *O. Kuntze*).

(3) Fermentácia listu čajovníka je technologická fáza jeho spracovania pôsobením vlastných enzýmov a vzdušného kyslíka, pri ktorej dochádza k oxidácii taníno-katechinového komplexu; farba listu čajovníka sa mení na medovo červenú a čaj získava výraznú charakteristickú vôňu a chuť.

(4) Fixovanie listu čajovníka je technologická fáza jeho spracovania sušením, pri ktorej dochádza pôsobením horúceho vzduchu k inaktivácii enzýmov; listy čajovníka získavajú hnedočiernu farbu.

(5) Technológia CTC (*crusting* - drvenie, *tearing* - trhanie, *curling* - rolovanie) je technologický proces výroby, pri ktorom sa listy čajovníka pred zvinutím čiastočne narežú.

(6) Listový čaj je čajovníkový čaj, ktorý sa vyrába z listu čajovníka klasickou technológiou.

(7) Zlomkový čaj (drobný čaj) je čajovníkový čaj z kúskov listov čajovníka, ktoré sa pri výrobe listového čaju vytriedia alebo režu; vyrába sa klasickou technológiou alebo technológiou CTC.

(8) Čajový výsevok je čajovníkový čaj, ktorý sa vyrába z listov čajovníka alebo ich zlomkov, ktoré prepadávajú sitom o veľkosti strany oka 1,0 mm a neprepadávajú sitom o veľkosti strany oka 0,7 mm.

(9) Čajová drvina je čajovníkový čaj, ktorý sa vyrába z listov čajovníka alebo ich zlomkov, ktoré prepadávajú sitom o veľkosti strany oka 0,4 mm a neprepadávajú sitom o veľkosti strany oka 0,16 mm.

(10) Čajový prach je čajovníkový čaj, ktorý sa vyrába preosiatím listov čajovníka alebo ich zlomkov sitom o veľkosti strany oka 0,16 mm.

(11) Čierny čaj je fermentovaný čajovníkový čaj, ktorý sa vyrába spracúvaním listov čajovníka v technologických fázach zavädnutia, zvinutia, fermentácie, sušenia a triedenia.

(12) Zelený čaj je nefermentovaný čajovníkový čaj, ktorý sa vyrába spracúvaním listov čajovníka v technologických fázach najmä fixácie, sušenia, zvinutia a triedenia.

(13) Žltý čaj (oolong) je polofermentovaný čajovníkový čaj, ktorý sa vyrába spracúvaním listov čajovníka v technologických fázach zavädnutia, zvinutia a fermentácie, sušenia a triedenia; proces fermentácie sa približne v jeho polovici prerušuje fixáciou.

(14) Aromatizovaný čaj je čajovníkový čaj, ktorý sa vyrába z listov čajovníka aromatizovaním najmä kvetmi alebo plodmi iných rastlín, koreninami, vonnými látkami alebo chuťovými látkami, a to pridaním ich malého množstva do čajovníkového čaju.

(15) Biely čaj (tipsový čaj) sa vyrába sušením nefermentovaných púčikov listu čajovníka s bielostriebristými chlčkami; pridáva sa do výberových čajových zmesí.

(16) Čaj, ktorý obsahuje vrcholové listové púčiky, prvé listy a malé množstvo stoniek čajovníkového výhonku je čajovníkový čaj triedy kvality označovanej slovami „Orange Pekoe” (OP).

(17) Čaj, ktorý obsahuje druhé listy alebo tretie listy a väčšie množstvo stoniek čajovníkového výhonku je čajovníkový čaj triedy kvality označovanej slovom „Pekoe” (P).

(18) Čaj, ktorý obsahuje veľké a hrubé listy, ako aj veľké množstvo stoniek čajovníkového výhonku je čajovníkový čaj triedy kvality označovanej slovami „Pekoe Souchong” (PS) alebo „Souchong” (S).

(19) Jednodruhový čajovníkový čaj je čaj, ktorý sa vyrába z čajovníkového čaju rovnakého pôvodu spracúvaného rovnakým technologickým procesom.

(20) Čajová zmes je zmes, ktorá sa vyrába zmiešaním čajovníkových čajov rôzneho pôvodu

alebo zmiešaním čajovníkových čajov spracúvaných rôznymi technologickými procesmi.

(21) Čajovníkový čaj bez kofeínu alebo aromatizovaný čajovníkový čaj bez kofeínu je čajovníkový čaj alebo aromatizovaný čajovníkový čaj, ktorý v 100 g sušiny obsahuje najviac 0,4 g kofeínu.

(22) Čajový extrakt je vodný výluh z čajovníkového čaju; môže byť kvapalný, pastovitý alebo práškový.

(23) Aromatizovaný čajový extrakt je čajový extrakt, do ktorého sa pridávajú vonné látky alebo chuťové látky.

(24) Čajový extrakt bez kofeínu alebo aromatizovaný čajový extrakt bez kofeínu je čajový extrakt alebo aromatizovaný čajový extrakt, ktorý v 100 g sušiny obsahuje najviac 1,2 g kofeínu.

(25) Čaj maté (Yerba Maté Tea, paraguajský čaj) je výrobok vyrábaný z listov stromu Cesmíny paraguajskej (*Ilex paraguensis*) technologickým procesom sušenia a žihania priamym ohňom a následného drvenia.

(26) Bylinný čaj a ovocný čaj je výrobok, ktorý sa vyrába z rastlinných častí, plodov alebo častí plodov iných ako *Camellia sinensis* L., *O. Kuntze*.

(27) Bylinný čaj sa vyrába najmä zo sušených častí bylín a ich zmesí uvedených v prílohe č. 3 tabuľka č. 1; možno ho vyrábať aj ako zmes so sušenými plodmi ovocia alebo s jeho časťami, alebo s čajovníkovým čajom, pričom množstvo bylín v zmesi musí byť viac ako 50 hmotnostných percent.

(28) Ovocný čaj sa vyrába najmä zo sušených plodov ovocia alebo zo sušených častí plodov ovocia; možno ho vyrábať aj ako zmes so sušenými časťami bylín a ich zmesí uvedených v prílohe č. 3 tabuľka č. 1, pričom množstvo sušeného ovocia v zmesi musí byť viac ako 50 hmotnostných percent.

(29) Bylinný čaj jednodruhový alebo ovocný čaj jednodruhový je čaj z jedného druhu byliny alebo z jedného druhu ovocia alebo z ich častí.

(30) Aromatizovaný bylinný čaj alebo aromatizovaný ovocný čaj je bylinný čaj alebo ovocný čaj aromatizovaný pridaním vonných látok alebo chuťových látok.

(31) Extrakt z bylinného čaju alebo extrakt z ovocného čaju je vodný výluh z bylinného čaju alebo ovocného čaju; môže byť kvapalný, pastovitý alebo práškový.

(32) Aromatizovaný extrakt z bylinného čaju alebo aromatizovaný extrakt z ovocného čaju je extrakt z bylinného čaju alebo extrakt z ovocného čaju, do ktorého sa pridávajú vonné látky alebo chuťové látky; môže byť kvapalný, pastovitý alebo práškový.

(33) Rozpustný prípravok s čajovým extraktom, rozpustný prípravok s extraktom z bylinného čaju alebo rozpustný prípravok s extraktom z ovocného čaju je výrobok rozpustný vo vode určený na prípravu nápoja jeho rozpustením vo vode; okrem extraktu z čajovníkového čaju, bylinného čaju alebo ovocného čaju obsahuje aj iné zložky.

§ 16 Členenie

(1) Čajovníkové čaje sa členia podľa

- krajiny pôvodu,
- miesta pôvodu (plantáže),
- spôsobu úpravy fermentáciou (farby),
- spôsobu technologického spracúvania listov čajovníka,
- veľkosti spracúvaného čajového listu,
- kvality čajovníkového výhonku a listu.

(2) Podľa spôsobu úpravy fermentáciou (farby) sa čajovníkový čaj člení na

- fermentovaný čaj (čierny),
- polofermentovaný čaj (žltý),
- nefermentovaný čaj (zelený).

(3) Podľa veľkosti spracovaných listov čajovníka sa čajovníkový čaj člení na

- listový čaj (Leaves),
- zlomkový čaj (Broken),
- čajový výsevok (Fannings),
- čajový prach (Dust).

(4) Podľa kvality čajovníkového výhonku a listu sa čajovníkový čaj člení na

- listový púčik - Tip,
- prvý list, môže obsahovať tip a malé množstvo stoniek - Orange Pekoe (OP),
- druhý alebo aj tretí list - Pekoe (P),
- tretí list - Pekoe Souchong (PS),
- štvrtý list, môže obsahovať veľké množstvo stoniek - Souchong (S),
- piaty list - Congu.

(5) Podľa zloženia sa bylinné čaje a ovocné čaje členia na čaje

- bylinné,
- ovocné,
- s prídavkom čajovníkových listov.

(6) Podľa prídavku vonných látok alebo chuťových látok sa čaje členia na čaje

- aromatizované,
- nearomatizované.

(7) Podľa spôsobu balenia sa čaje členia na čaje

- sypané,
- porciované (v nálevových vreckách).

§ 17 Požiadavky na kvalitu

(1) Čajovníkový čaj a rozpustný prípravok s čajovým extraktom musia spĺňať fyzikálne a chemické požiadavky uvedené v prílohe č. 3 tabuľka č. 2.

(2) Práškový extrakt vyrobený z čajového extraktu alebo z aromatizovaného čajového extraktu musí obsahovať viac ako 95 hmotnostných percent sušiny.

§ 18 Označovanie

(1) V názve výrobku rastlinného pôvodu podľa § 15 ods. 1 možno používať slovo „čaj“.

(2) V názve fermentovaného čajovníkového čaju sa musí uvádzať označenie slovami „čierny čaj“ alebo „fermentovaný čaj“.

(3) V názve nefermentovaného čajovníkového čaju sa musí uvádzať označenie slovami „zelený čaj“ alebo „nefermentovaný čaj“.

(4) V názve polofermentovaného čajovníkového čaju sa musí uvádzať označenie slovami „žltý čaj“, „polofermentovaný čaj“ alebo „oolong čaj“.

(5) V označení čajovníkového čaju v blízkosti názvu možno uvádzať veľkosť spracúvaných čajovníkových listov podľa § 16 ods. 3, t. j. listový čaj (Leaves), zlomkový čaj (Broken), výsevok (Fannings), čajový prach (Dust).

(6) Čaj vyrobený z listov stromu cesmíny paraguajskej sa musí označovať v názve slovami „čaj maté“, „Yerba Maté čaj“ alebo „paraguajský čaj“.

(7) V označení čajovníkového čaju možno okrem krajiny pôvodu, uvádzať aj označenie miesta pôvodu. Ak ide o zmes čajov z rôznych plantáží, musí sa v označení uvádzať slovo „zmes“; označenie plantáže možno uvádzať len vtedy, ak podiel čaju v zmesi z tejto plantáže tvorí viac ako 50 hmotnostných percent a vyznačuje sa osobitnými charakteristickými vlastnosťami tohto miesta pôvodu, ako napr. „Assam - zmes čierneho čaju“.

(8) Čajovníkový čaj, aromatizovaný čajovníkový čaj možno označiť slovami „bez kofeínu“ alebo „dekofeinovaný“, len ak 100 g sušiny obsahuje najviac 0,4 g kofeínu.

(9) V názve čaju zo sušených bylín alebo zo sušených plodov ovocia alebo z ich sušených častí sa musí uvádzať označenie slovami „bylinný čaj“ alebo „ovocný čaj“.

(10) Bylinný čaj alebo ovocný čaj, ktorý sa vyrába z jedného druhu byliny alebo jedného druhu ovocia alebo ich častí možno označovať s uvedením druhu byliny alebo ovocia, napr. „šípkový čaj“ alebo „čaj zo šípkov“.

(11) Na označenie bylinného čaju, ovocného čaju alebo čaju, ktorý je vyrobený z viacerých druhov bylín, ovocia alebo ich častí, možno používať slovné označenie „bylinný čaj“ alebo „čaj z bylinnej zmesi“, „ovocný čaj“, „čaj z ovocnej zmesi“, „bylinno-ovocný čaj“, „ovocno-bylinný čaj“, alebo „čaj zo zmesi bylín a ovocia“.

(12) V označení zmesi bylinného čaju alebo ovocného čaju s čajovníkovým čajom sa musí uvádzať označenie množstva kofeínu, ak 100 g sušiny obsahuje viac ako 0,4 g kofeínu.

(13) Čajový extrakt bez kofeínu a aromatizovaný čajový extrakt bez kofeínu možno označiť slovami „bez kofeínu“ alebo „dekofeinovaný“, len ak 100 g sušiny obsahuje najviac 1,2 g kofeínu.

(14) V označení čaju sa musí uvádzať spôsob jeho balenia podľa § 16 ods. 7.

(15) Uvádzať liečivý účinok v označení čajov, čajových extraktov a výrobkov z nich, je zakázané.

Piaty diel

Káva, kávoviny a výrobky z nich

§ 19

Úvodné ustanovenia

(1) Tento diel potravinového kódexu upravuje požiadavky na výrobu a na dovoz kávy, kávovín a výrobkov z nich, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu.

(2) Ak sa v tomto dieli potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na kávu, kávoviny a na výrobky z nich, na ich výrobu a na dovoz, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu ustanovenia prvej časti a druhej časti potravinového kódexu.

§ 20 Vymedzenie pojmov

(1) Zelená káva (surová káva) sú sušené plody kávovníka (rod *Coffea*), zbavené šúp a striebrišťa osemnia; člení sa na druhy arabica, canephora, liberica, robusta a iné.

(2) Pražená káva je výrobok, ktorý sa získava pražením zelenej kávy.

(3) Mletá pražená káva je výrobok, ktorý sa získava mletím praženej kávy.

(4) Praženie kávy je zahrievanie zelenej kávy spravidla na teplotu 180 °C až 200 °C, pri ktorej nastávajú zmeny štruktúry a zloženia zelenej kávy.

(5) Kávová zmes je zmes praženej kávy rôznych odrôd; môže byť pripravená pred pražením alebo až po upražení

(6) Pražená káva bez kofeínu (dekofeinovaná pražená káva) je káva, ktorá sa v surovom stave zbaví kofeínu spravidla extrakciou organickým rozpúšťadlom.

(7) Aromatizovaná káva je pražená káva, ktorá získava arómu špeciálnym pražením alebo pridaním prírodných aromatických látok alebo látok s prírodne identickými aromatickými látkami.

(8) Kávoviny (náhrady kávy) sú výrobky vyrábané z kvalitnej, očistenej, usušenej a upraženej suroviny bohatej na polysacharidy, a to najmä koreňov čakanky obyčajnej (*Cichorium intybus L.*), raže, jačmeňa, cukrovej repy alebo fig.

(9) Aromatizované kávoviny sú náhrady kávy, ktoré získavajú arómu špeciálnym pražením alebo pridaním prírodných aromatických látok, alebo látok identických s prírodnými.

(10) Prímеси sú organické látky alebo anorganické látky, ktoré nie sú prirodzenou súčasťou kávy alebo kávoviny.

§ 21 Požiadavky na kvalitu

(1) Zelená káva určená na výrobu praženej kávy a výrobkov z nej môže mať vlhkosť najviac 14 hmotnostných percent.

(2) Pražená káva musí spĺňať tieto požiadavky:

- a) zrná hnedé, rovnomerne vyfarbené aj vo vnútri,
- b) vodný extrakt v sušine najmenej 22 hmotnostných percent,
- c) vlhkosť najviac 5 hmotnostných percent,
- d) množstvo kofeínu v sušine najmenej 0,6 hmotnostného percenta.

(3) Pražená dekofeinovaná káva musí spĺňať tieto požiadavky:

- a) zrná hnedé, rovnomerne vyfarbené aj vo vnútri,
- b) vodný extrakt v sušine najmenej 19 hmotnostných percent,
- c) vlhkosť najviac 5 hmotnostných percent,
- d) množstvo kofeínu v sušine najviac 0,1 hmotnostného percenta.

(4) Kávu a kávoviny možno aromatizovať prírodnými aromatickými látkami alebo aromatickými látkami identickými s prírodnými; použitie etylvanilínu je prípustné.

(5) Požiadavky na zloženie kávy a na zloženie kávovín sú uvedené v prílohe č. 4.

§ 22 Označovanie

(1) Pražená káva jedného druhu sa v názve označuje spôsobom jej technologickej úpravy a názvom druhu, napr. „pražená mletá dekofeinovaná káva, robusta”.

(2) Pražená káva viacerých odrôd sa v názve označuje slovom „zmes”, spôsobom jej technologickej úpravy; v označení sa uvádzajú aj použité druhy kávy.

(3) Aromatizovaná káva sa v názve musí ozna-

čovať názvom vonnej látky a chuťovej látky, napr. „pražená zrnková káva s jahodovou arómou“.

(4) V názve praženej zrnkovej kávy alebo praženej mletej kávy označenie slovami „bez kofeínu“ alebo „dekofeinovaná“ možno uvádzať, len ak ide o kávu podľa § 21 ods. 3.

(5) Aromatizovaná kávovina sa v názve musí označovať názvom použitej vonnej látky a chuťovej látky.

Šiesty diel Jedlá soľ

§ 23 Úvodné ustanovenia

(1) Tento diel potravinového kódexu upravuje požiadavky na výrobu a dovoz jedlých solí, manipuláciu s nimi a ich uvádzanie do obehu.

(2) Ak nie je v tomto dieli potravinového kódexu ustanovené inak, vzťahujú sa na výrobu a na dovoz, manipuláciu a uvádzanie do obehu jedlých solí ustanovenia prvej časti a druhej časti potravinového kódexu.

§ 24 Vymedzenie pojmov

(1) Varená jedlá soľ je chlorid sodný získaný varením soľanky z prírodných ložísk s malým podielom anorganických solí, ktoré sa s ňou vyskytujú prirodzene v ložisku solí, prípadne s podielom účelovo pridávaných látok.

(2) Morská jedlá soľ je chlorid sodný získaný odparovaním morskej vody s podielom stopových prvkov a zlúčenín, ktoré sa s ňou vyskytujú v prírode alebo s účelovým podielom pridávaných látok.

(3) Kamenná jedlá soľ je chlorid sodný získaný drvením a mletím banským spôsobom dobývanej soli z prírodných ložísk s malým podielom anor-

ganických solí, ktoré sa s ňou vyskytujú prirodzene v ložisku solí, prípadne s podielom účelovo pridávaných látok.

(4) Jodácia je účelové pridávanie jódu vo forme jodidu draselného alebo jodičnanu draselného počas technologického procesu výroby jedlej soli pri dodržiavaní technologických podmienok optimálnej homogenizácie.

(5) Jódovaná jedlá soľ je zmes chloridu sodného s jodidom draselným alebo s jodičnanom draselným.

(6) Fluorácia je účelové pridávanie fluóru do jedlej soli vo forme fluoridu draselného počas technologického procesu jej výroby pri dodržiavaní technologických podmienok optimálnej homogenizácie.

(7) Fluorovaná jedlá soľ je zmes chloridu sodného s fluoridom draselným.

(8) Jedlá soľ so zníženým množstvom chloridu sodného je zmes chloridu sodného a chloridu draselného.

(9) Spekanie soli je proces, ktorý prebieha vplyvom vzdušnej vlhkosti a spôsobuje spojenie zrníčk soli do pevnej hmoty.

§ 25 Druhy jedlej soli

(1) Jedlá soľ z hľadiska technologického procesu výroby sa člení na jedlú soľ

- a) varenú,
- b) morskú,
- c) kamennú.

(2) Jedlá soľ z hľadiska prítomnosti prídavných látok sa člení na jedlú soľ

- a) jódovanú,
- b) jódovanú s fluórom,
- c) so zníženým množstvom chloridu sodného.

§ 26

Požiadavky na kvalitu

(1) Jedlú soľ tvoria kryštalické zrnká, ktoré sú čiastočne pórovité a členité.

(2) Jedlá soľ v suchom stave má bielu farbu a slanú chuť bez cudzích príchuťí a pachu.

(3) Jedlá soľ podľa § 25 ods. 1 písm. a) musí byť jódovaná.

§ 27

Požiadavky na jednotlivé druhy jedlej soli

(1) Množstvo chloridu sodného vo varenej jedlej soli musí byť najmenej 99 hmotnostných percent.

(2) Množstvo chloridu sodného v kamennej jedlej soli a morskej jedlej soli musí byť najmenej 97,5 hmotnostných percent.

(3) Najvyššie prípustné množstvo jodidu draselného alebo jodičnanu draselného v jódovanej jedlej soli po prepočte na jodid draselný je 35 mg.kg⁻¹. Najnižšie množstvo jodidu draselného alebo jodičnanu draselného v jódovanej jedlej soli po prepočte na jodid draselný je 15 mg.kg⁻¹.

(4) Množstvo minerálnych prímiesí vo varenej jedlej soli môže byť najviac 0,7 hmotnostných percent a v morskej jedlej soli a kamennej jedlej soli môže byť najviac 2,2 hmotnostného percenta.

(5) Najvyššie prípustné množstvo fluoridu draselného vo fluorovanej jedlej soli môže byť 800 mg.kg⁻¹.

(6) Ak ide o jedlú soľ podľa § 25 ods. 2 písm. c), množstvo chloridu draselného v nej môže byť najviac 40 hmotnostných percent.

(7) Najvyššia vlhkosť jedlej soli môže byť 0,3 hmotnostného percenta.

§ 28

Minimálna trvanlivosť

Dátum minimálnej trvanlivosti jedlej soli je pri použití jodidu draselného 6 mesiacov a pri použití jodičnanu draselného 24 mesiacov od dátumu výroby.

§ 29

Označovanie

Okrem požiadaviek ustanovených osobitným predpisom¹⁾, musí byť označenie názvu jedlej soli, pod ktorým sa uvádza do obehu, v súlade s § 25.

Siedmy diel

Dehydrované pokrmy, polievkové prípravky a ochucovadlá

§ 30

Úvodné ustanovenia

(1) Tento diel potravinového kódexu upravuje požiadavky na výrobu a na dovoz dehydrovaných pokrmov, polievkových prípravkov a ochucovadiel, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu.

(2) Ak sa v tomto dieli potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na výrobu a na dovoz dehydrovaných pokrmov, polievkových prípravkov a ochucovadiel, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu ustanovenia prvej časti a druhej časti potravinového kódexu.

§ 31

Vymedzenie pojmov

(1) Dehydrované pokrmy sú zmesi surovín sypkej, pastovitej alebo tuhej konzistencie určené na

¹⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. apríla 2004 č. 1187/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca označovanie potravín v znení neskorších zmien.

prípravu pokrmov, ktoré sa podľa návodu pred konzumáciou obnovujú spravidla vodou.

(2) Polievkové prípravky sú koncentráty, ktoré sa používajú na prípravu bujónov, polievok alebo na zvýraznenie chuti pokrmov.

(3) Bujóny sú riedke, číre alebo mierne zakalené kvapaliny vyrobené zo surovín živočíšneho pôvodu alebo zo surovín rastlinného pôvodu.

(4) Ochucovadlá sú sypké, pastovité alebo tekuté výrobky vyrábané dehydratáciou alebo hydrolyzou surovín; používajú sa na ochutenie pokrmov.

(5) Dehydratácia (dehydrácia) je termické alebo difúzne odstraňovanie vody tak, aby sa dosiahla mikrobiologická a chemická stabilita výrobku. Rozlišuje sa dehydratácia suroviny v čerstvom stave, dehydratácia predhriatej suroviny a dehydratácia suroviny dusením, varením, škvarením alebo vymrazovaním.

§ 32 Suroviny

Na výrobu dehydrovaných pokrmov a polievkových prípravkov možno používať najmä zmesi dehydrovaného mäsa, zeleniny, zemiakov, ryže, cestovín, živočíšnych tukov, rastlinných tukov, rastlinných olejov, húb, predvarených strukovín a sušených strukovín, bielkovinových hydrolyzátov alebo mäsových výťažkov a zeleninových výťažkov.

§ 33 Bujóny

(1) Mäsový bujón pripravený podľa návodu musí obsahovať v jednom litri najmenej 0,030 g dusíka a najviac 20 g jedlej soli.

(2) Slepáci (hydínový) bujón pripravený podľa návodu musí obsahovať v jednom litri najmenej 0,020 g dusíka a najviac 20 g jedlej soli.

(3) Iné bujóny, ako sú uvedené v odsekoch 1 a 2, pripravené podľa návodu, môžu obsahovať v jednom litri najviac 15 g jedlej soli; množstvo dusíka musí zodpovedať požiadavkám uvedeným v technickej dokumentácii na výrobok podľa zásad správnej výrobných praxe.

§ 34 Ochucovadlá

Ochucovadlá možno vyrábať zo surovín rastlinného pôvodu, ako sú rozličné výlisky olejnatých semien, pšeničný lepok, strukoviny, a to najmä sója a iné, alebo zo surovín živočíšneho pôvodu, ako sú kazeín, odtučnené oškvarky, sušený albumín, droždie a pod.

§ 35 Spoločné ustanovenie

Ustanovenia tejto hlavy potravinového kódexu sa nevzťahujú na pochutiny, ktoré boli vyrobené alebo uvedené do obehu v niektorom členskom štáte Európskych spoločenstiev, alebo boli uvedené do obehu v súlade s právom niektorého členského štátu Európskeho združenia voľného obchodu, ktoré sú zmluvnou stranou Európskeho hospodárskeho priestoru a Turecka.

§ 36 Prechodné ustanovenia

Pochutiny možno uvádzať do obehu s pôvodným označením do 31. decembra 2006.

§ 37 Zrušovacie ustanovenia

Zrušujú sa:

1. výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 2. júna 1999 č. 1781/3/1999-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca jedlé soli (oznámenie č. 193/1999 Z. z.),

2. § 2 ods. 31, § 4 písm. u) a § 5 ods. 22 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 3. mája 2001 č. 787/1/2001-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu upravujúca spracované ovocie a spracovanú zeleninu (oznámenie č. 194/2001 Z. z.),
3. výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 25. júna 2001 č. 1809/2001-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca pochutiny (oznámenie č. 301/2001 Z. z.),
4. výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 21. januára 2002 č. 3235/3/2001 - 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca dehydrované pokrmy, polievkové

**Minister zdravotníctva
Slovenskej republiky**

Rudolf Zajac, v. r.

prípravky a ochucovadlá (oznámenie č. 104/2002 Z. z.).

§ 38

Toto opatrenie bolo prijaté v súlade s príslušným právnym aktom Európskych spoločenstiev²⁾ pod číslom notifikácie 2005/0189/SK.

§ 39

Účinnosť

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

²⁾ Smernica Európskeho parlamentu a Rady 98/34/ES o postupe pri poskytovaní informácií v oblasti technických noriem a predpisov v platnom znení (Ú.v. ES L 204, 21.7.1998).

**Minister pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Zsolt Simon, v. r.

Príloha č. 1
k dvadsiatej štvrtej hlave tretej časti
potravinového kódexu

Fyzikálne a chemické požiadavky na koreniny

	Popol celkový, najviac v hmotnostných percentách	Popol nerozpustný v HCl, najviac v hmotnostných percentách	Vlhkosť, najviac v hmotnostných percentách	Éterické oleje, najmenej v ml na 100 g	Prímesi, najviac v hmotnostných percentách			Iné požiadavky v hmotnostných percentách
					Organické vlastné	Organické cudzie	Anorganické	
Aníz	10,0	2,5	12,0	2,0	3,0	2,0	2,0	
Badián (celý)	4,0	1,0	10,0	8,0	20,0	0,5	0,5	
(mletý)	5,0	1,0	12,0	3,0				
Bazalka	16,0	2,0	12,0	0,3	18,0*	2,0	2,0	
Biele korenie (celé)	3,5	0,3	15,0	1,0	4,0	0,5	0,5	piperín najmenej 4,0
(mleté)	3,5	0,3	15,0	0,6				
Bobkový list	7,0	2,0	8,0	1,0	6,0	1,0	0,5	
Borievka	5,0			0,5				
Červené korenie (celé)			15,0	1,0	4,0	0,5	0,5	piperín najmenej 4,0
(mleté)			15,0	1,0				
Čierne korenie (celé)	6,0	1,2	14,0	2,0	4,0	0,5	0,5	piperín najmenej 4,0
(mleté)	6,0	1,2	14,0	0,8				
Ďumbier (celý)	8,0	1,1	12,0	1,5	2,0	0,5	0,5	
nevápnenny (mletý)	8,0	1,1	12,0	1,0				
Ďumbier (celý)	11,0	2,5	12,0	1,5	2,0	0,5	0,5	vápnik najviac 1,1 ako CaO
vápnenny (mletý)	8,0	2,5	12,0	1,0				
Fenikel (celý)	10,0	2,0	12,0	1,0	3,0	2,0	2,0	
(mletý)	10,0	2,0	12,0	1,0				
Galgán	6,0			0,4				
Horčicový prášok	8,0 v prepočte na beztukovú bázu			0,4				škrob najviac 1,5
Horčicové semená	6,0	0,5	10,0					
Kardamom (semená)	9,5		13,0	3,5	1,0	0,5	0,5	
(tobolky)	9,5		13,0	3,5				
Kayenská paprika (celá)	10,0	1,6	11,0		10,0	0,5	0,5	
(mletá)	10,0	1,6	11,0					
Klinčeky (celé)	7,0	0,5	12,0	15,0	5,0	0,3	0,3	
(mleté)	7,0	0,5	10,0	14,0				
Koriander (celý)	7,0	1,5	9,0	0,4	3,0	2,0	2,0	
(mletý)	7,0	1,5	9,0	0,4				
Kôprové semená	-	-	10,0	2,5	3,0	2,0	0,5	
Kurkuma (celá)	9,0	1,5	12,0		2,0	0,2	0,2	
(mletá)	9,0	1,5	10,0	-				
Ligurček	16,0							
Nové korenie (celé)	4,5	0,4	12,0	1,5	4,0	0,5	0,5	
(mleté)	4,5	0,4	12,0	1,5				
Majorán	16,0	4,5	12,0	0,7	3,0	1,0	2,0	

Muškatový kvet	(celý) (mletý)	4,0 4,0	0,5 0,5	10,0 12,0	-	16,0	0,3	0,5	tuk najviac 35,0
Muškatový orech	(celý) (mletý)	3,0 3,0	0,5 0,5	10,0 10,0	6,5 5,0	10,0	0,5	0,5	vápnik najviac 0,35 ako CaO
Palina		15,0							
Pamajorán		10,0	2,0	12,0	0,5	16,0*	3,0	2,0	
Paprika sladká		7,0	0,7	11,0	^{x)} 0,010 0,029				^{x)} kapsaicín najmenej a najviac
Paprika polosladká		7,5	0,7	11,0	^{x)} 0,030 0,059				^{x)} kapsaicín najmenej a najviac
Paprika štipľavá		7,5	1,0	11,0	^{x)} 0,060				^{x)} kapsaicín najmenej
Rasca tmavá	(celá) (drvená a mletá)	8,0 8,0	1,5 1,5	13,0 13,0	2,5 1,0				
Rasca jednoročná svetlá	(celá, drvená a mletá)	9,0	1,5	12,0	1,5	1,0	2,0	2,0	
Rozmarín		8,0	1,0	11,0	0,8	6,0	1,0	1,0	
Saturejka		11,0	1,0	13,0	0,4	4,0	1,0	2,0	
Šafrán	(vo vláknach) (mletý)	8,0 8,0	1,5 1,5	12,0 10,0		2,0	1,0	0,5	
Šalvia		11,0	2,0	12,0	1,5	8,0*	0,5	0,5	
Škorica	(celá) (mletá)	7,0 7,0	2,0 2,0	14,0 12,0	1,0 0,5	2,0	1,0	0,5	
Tymián		14,0	3,5	12,0	1,0	5,0	1,0	1,0	
Vanilka		7,0	-	35,0					vanilín najmenej 2,0
Zelené korenie	(celé) (mleté)	5,0 5,0	0,3 0,3	12,0 12,0		4,0	0,5	0,5	
Zelerové semená		10,0	2,0						

* vrátane farebných zmien listov

^{x)} hodnota sa vzťahuje na množstvo kapsaicínu v sušine

Príloha č. 2
k dvadsiatej štvrtej hlave tretej časti
potravinového kódexu

Fyzikálne a chemické požiadavky na horčicu

	Plnotučná horčica	Kremžská horčica	Dijonská horčica a ostatné ochutené horčice
Sušina najmenej v hmotnostných percentách	20,0	32,0	20,0
Tuk najmenej v hmotnostných percentách	3,6	-	3,6
Cukry, ako sacharóza, najmenej v hmotnostných percentách	5,0	16,0	nestanovujú sa
Kyseliny, ako kyselina octová, najviac v hmotnostných percentách	2,5	1,9	2,5
Popol najviac v hmotnostných percentách	0,1	0,1	0,1

Príloha č. 3
k dvadsiatej štvrtej hlave tretej časti
potravinového kódexu

Tabuľka č. 1

Zoznam rastlín a ich častí určených na výrobu čajov

A) Časti rastlín, ktoré možno použiť bez obmedzenia			
1.	Artičoka zeleninová	<i>Cynara scolymus</i> L.	kvetné lôžko, stonka
2.	Čajovník čínsky	<i>Camellia sinensis</i> L., O. Kuntze	list sušený, list fermentovaný
3.	Čakanka obyčajná	<i>Cichorium intybus</i> L.	vňat', koreň
4.	Čučoriedka obyčajná	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	plod
5.	Fenikel obyčajný	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	plod
6.	Granátovník púnsky	<i>Punica granatum</i> L.	plod
7.	Hluchavka biela	<i>Lamium album</i> L.	kvet, vňat'
8.	Ibištek krvavý	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	kvet
9.	Jahoda obyčajná	<i>Fragaria vesca</i> L.	list
10.	Jarabina vtáčia	<i>Sorbus aucuparia</i> L.	plod
11.	Lipa veľkolistá, Lipa malolistá, Lipa zelenkastá	<i>Tilia platyphyllos</i> Scopoli, <i>Tilia cordata</i> Miller, <i>Tilia auchlora</i> Koch	kvet, kvet, kvet
13.	Maté	<i>Ilex paraguensis</i> St. Hi.	list
14.	Mäta	<i>Mentha</i> sp.	list, vňat'
15.	Materina dúška obyčajná	<i>Thymus vulgaris</i>	vňat'
16.	Medovka lekárska	<i>Melissa officinalis</i> L.	vňat', list
17.	Ostružina černicová (černica)	<i>Rubus fruticosus</i> L.	list
18.	Ostružina malinová (malina)	<i>Rubus ideaus</i> L.	list
19.	Pamajorán obyčajný	<i>Origanum vulgare</i> L.	vňat'
20.	Rakytík reštliakokitý	<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	plod
21.	Ríbezľa čierna	<i>Ribes nigrum</i> L.	list, plod
22.	Rooibos	<i>Aspalathus linearis</i>	vňat'
23.	Rumanček pravý	<i>Matricaria chamomilla</i> L.	kvet
24.	Ruman rímsky	<i>Anthemis nobilis</i> L.	kvet
25.	Ruža stokvetá, Ruža gálska	<i>Rosa centifolia</i> L. <i>Rosa gallica</i> L.	korunný lístok, korunný lístok
26.	Ruža šipová	<i>Rosa canina</i> L.	plod
27.	Svätojánsky chlieb	<i>Ceratonia siliqua</i> L.	plod
28.	Ostatné nemenované sušené ovocie a jadrá škrupinového ovocia		
B) Časti rastlín, ktoré možno použiť najviac do 30 hmotnostných percent			
1.	Alchemilka obyčajná	<i>Alchemilla</i> sp. div. (<i>vulgaris</i> Bus.,non. L.)	vňat'
2.	Baza čierna	<i>Sambucus nigra</i> L.	oplodie
3.	Breza Breza plstnatá	<i>Betula pendula</i> Roth. <i>Betula pubescens</i> Ehrh.	list, list
4.	Citrón	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.	oplodie
5.	Černuška siata	<i>Nigella sativa</i> L.	semeno
6.	Čučoriedka obyčajná	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	list, vňat'
7.	Fazuľa záhradná	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	oplodie
8.	Fialka trojfarebná, Fialka roľná	<i>Viola tricolor</i> L., <i>Viola arvensis</i> MURRAY	kvet, vňat', kvet, vňat'
9.	Chmeľ obyčajný	<i>Humulus lupulus</i> L.	šišky
10.	Ibiš lekársky	<i>Althaea officinalis</i> L.	koreň, list, kvet
11.	Jazmín veľkolistý	<i>Jasminum grandiflorum</i> L.	list, kvet
12.	Jastrabina lekárska	<i>Galea officinalis</i> L.	vňat'
13.	Konopica širokolistá	<i>Galeopsis</i> sp. div.	vňat'

14.	Kapucínka väčšia	Tropaeolum majus L.	vňať, plod
15.	Lomikameň zrnitý	Saxifraga granulata L.	vňať
16.	Ľan úžitkový	Linum usitatissimum L.	semeno
17.	Lyžičník lekársky	Cochlearia officinalis L.	vňať
18.	Nechtík lekársky	Calendula officinalis L.	kvet
19.	Ovos siaty	Avena sativa L.	vňať, plod
20.	Pastierska kapsička obyčajná	Capsella bursa - pastoris L. Medic.	vňať
21.	Pomaranč sladký	Citrus aurantium L. ssp. aurantium Engler	list, oplodie, kvet
22.	Púpava lekárská	Taraxacum officinale Web.	koreň, vňať, listy
23.	Rasca rímska	Cuminum cyminum L.	vňať
24.	Sedmokráska obyčajná	Bellis perennis L.	kvet
25.	Sezam indický	Sezamum indicum L.	semeno
26.	Schizandra čínska	Schizandra chinensis MICHX.	plod, vňať
27.	Slez lesný, Slez nebadaný, Slez maurský	Malva silvestris L., Malva neglecta L., Malva mauritania L.	kvet, list, kvet, list, kvet, list
28.	Stavikrv vtáčí	Polygonum aviculare L.	vňať
29.	Trnka obyčajná	Prunus spinosa L.	kvet, plod
30.	Vôňovec	Cymbopogon nardus (L.), W. Wats	list
31.	Vres obyčajný	Callunavulgaris (L.) Hill.	vňať, koreň
32.	Všehož ázijský	Panax ginseng C.A.Meyer	koreň
33.	Zádušník brečtanový	Glechoma Hederacea L.	vňať
34.	Zlatobyľ obyčajná, Zlatobyľ obrovská, Zlatobyľ kanadská	Solidago virgaurea L., Solidago gigantea Ait., Solidago canadensis L.	vňať, vňať, vňať
35.	Železník lekársky	Verbena officinalis L.	vňať
36.	Žihľava dvojdomá	Urtica dioica L.	list, vňať
37.	Ostatná nomenovaná sušená zelenina a nomenované korenie		
C) Časti rastlín, ktoré možno použiť najviac do 5 hmotnostných percent			
1.	Agát biely	Robinia pseudo-arabica L.	kvet
2.	Anízovec pravý	Illicium verum HOOK	plod
3.	Archangelika lekárská	Archangelica officinalis HOFFM.	koreň, plod
4.	Arnika	Arnica sp.	kvet, koreň
5.	Bazalka pravá	Ocimum basilicum L.	vňať
6.	Bedrovník väčší	Pimpinella major (L.) HUDS.	koreň
7.	Benedikt lekársky	Conicus benediktus L.	vňať
8.	Blahovičník (Eukalyptus)	Eucalyptus sp.	list
9.	Borievka obyčajná	Juniperus communis L.	drevo, plod
10.	Borovica	Pinus sp.	ihličie, vrcholky, vetvy
11.	Borovica horská kosodrevinová	Pinus mugo ssp. pumilio (HAENKE) FRANCO	ihličie, vrcholky, vetvy
12.	Brusnica pravá	Vaccinium vitis idaea L.	list
13.	Divozel veľkokvetý	Verbascum densiflorum BERTOL.	kvet
14.	Divozel sáporitý	Verbascum phlomoides L.	kvet
15.	Dub letný	Quercus robur L.	kôra
16.	Dub zimný	Quercus petraea (MATTUSCH.) Liebl.	kôra
17.	Ďatelina lúčna	Trifolium pratense L.	kvet
18.	Ďatelina plazivá	Trifolium repens L.	kvet
19.	Echinacea úzkolistá	Echinacea angustifolia DC	vňať, koreň
20.	Fialka trojfarebná	Viola tricolor L.	vňať
21.	Galgán lekársky	Alpinia officinarum HANCE	koreň
22.	Grécky horský čaj	Sideritis scardica Griseb.	vňať
23.	Hadí koreň väčší (Hadovník väčší)	Bistorta major S.F.GRAY	koreň
24.	Hamamel virginský	Hamamelis virginiana L.	list
25.	Harpagofyt ležatý	Harpagophytum procumbens (BURCHELI) DC.	koreň
26.	Horčinka senegová	Polygala senega L.	koreň

27.	Horec žltý	<i>Gentiana</i> sp.	koreň
28.	Chaluha bublinatá	<i>Fuccus vesiculosus</i> L.	stielka
29.	Ihlica	<i>Ononis</i> sp.	koreň
30.	Imelo	<i>Viscum</i> sp.	vňat'
31.	Jablčník obyčajný	<i>Marrubium vulgare</i> L.	vňat'
32.	Kardamón malabarský	<i>Eletaria cardamimum</i> (L.) WHITE et MASON	plod, semeno
33.	Kola hrotitá	<i>Cola acuminata</i> (Beauv.) Schott et E.	semeno
34.	Komonica lekárska	<i>Melilotus officinalis</i> (L.) PALLAS	vňat'
35.	Kosatec nemecký, Kosatec bledý, Kosatec florentský	<i>Iris germanica</i> L., <i>Iris pallida</i> lam., <i>Iris florentina</i> L.	koreň
36.	Králik rimbabový	<i>Chrysanthemum parthenium</i> (L.) BERNH.	vňat'
37.	Kraméria trojtyčinková	<i>krameria triandra</i> RUIZ et PAV	koreň
38.	Krvavec lekársky	<i>Sanguisorba officinalis</i> L.	kvet
39.	Kuklík mestský	<i>Geum urbanum</i> L.	koreň
40.	Kukurica siata	<i>Zea mays</i> L.	blizna
41.	Kurkuma	<i>Curcuma</i> sp.	koreň
42.	Levandul'a úzkolistá	<i>Lavandula angustifolia</i> MILLER	kvet
43.	Lieska obyčajná	<i>Corylus avellana</i> L.	list
44.	Ligurček lekársky	<i>Levisticum officinale</i> KOCH	koreň
45.	Listnatec trnitý	<i>Ruscus aculeatus</i> L.	vňat'
46.	Lopúch	<i>Arctium</i> sp.	koreň
47.	Ľubovník bodkovaný	<i>Hypericum</i> sp.	vňat'
48.	Marinka voňavá (Lipkavec marinkový)	<i>Galium odoratum</i> (L.) SCOP	vňat'
49.	Marzdénia kondurangová	<i>Maschenia condurango</i> REICHB.	kôra
50.	Materina dúška obyčajná	<i>Thymus zygis</i> L.	vňat'
51.	Mučenka	<i>Passiflora</i> sp.	vňat'
52.	Muškatovník voňavý	<i>Myristica fragrans</i> HOUT.	plod, semeno, oplodie
53.	Mydlíca lekárska	<i>Saponaria officinalis</i> L.	koreň
54.	Myrhovník	<i>Commiphora</i> sp.	glejovité živice
55.	Nátržník husí	<i>Potentilla anserina</i> L.	vňat'
56.	Nátržník vzpriamený	<i>Potentilla erecta</i> (L.) RÄUSCHEL	koreň
57.	Nevädza poľná	<i>Centaurea cyanus</i> (L.) MILLER	kvet
58.	Očianka	<i>Euphrasia</i> sp.	vňat'
59.	Olivovník európsky	<i>Olea europaea</i> L.	list
60.	Oman pravý	<i>Inula helenium</i> L.	koreň
61.	Orech kráľovský	<i>Juglans regia</i> L.	list
62.	Ortosifón	<i>Orthosiphon</i> sp.	list
63.	Ostrôžka poľná	<i>Consolida regalis</i> S.F.GRAY	kvet
64.	Palina obyčajná	<i>Artemisia vulgaris</i> L.	vňat'
65.	Palina pravá	<i>Artemisia absinthium</i>	vňat'
66.	Pelargónia	<i>Pelargonium</i> sp.	list
67.	Petržlen kučeravý	<i>Petroselinum crispum</i> (MILL.) NYM ex A.W.HILL	koreň
68.	Petržlen siaty	<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm.	plod
69.	Pivonka lekárska	<i>Paeonia officinalis</i> L.	list, vňat'
70.	Pl'úcnik lekársky	<i>Pulmonaria officinalis</i> L.	list, vňat'
71.	Podbeľ liečivý	<i>Tussilago farfara</i> L.	list
72.	Pohánka	<i>Fagopyrum aesculentum</i> Moench., <i>taticum</i> (L.) Gaertn.	vňat', plod
73.	Praslička roľná	<i>Equisetum arvense</i> L.	vňat'
74.	Prietržník	<i>Herniaria</i> sp.	vňat'
75.	Prvosienka jarná	<i>Primula veris</i> L.	koreň, kvet
76.	Prvosienka vyššia	<i>Primula elatior</i> (L.) Hill	koreň, kvet
77.	Pl'uzgierka islandská	<i>Cetraria islandica</i> (L.) ACH	stielka

78.	Puškvorec obyčajný	<i>Acorus calamus</i> L.	koreň
79.	Pýr plazivý	<i>Elytrigia repens</i> (L.) DESV.	koreň
80.	Rebríček obyčajný (Myši chvost obyčajný)	<i>Achillea millefolium</i> L.	vňat', kvet
81.	Rebríčkovec spanilý	<i>Camaemelum nobile</i> (L.) ALL	kvet
82.	Repík lekársky	<i>Agrimonia</i> sp.	vňat'
83.	Rosička okrúhlostá	<i>Drosera</i> sp.	vňat'
84.	Rozmarín lekársky	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	list
85.	Skorocel indický	<i>Plantago ovata</i> FORSK.	semeno
86.	Skorocel kopijovitý	<i>Plantago repens</i> L.	list, vňat'
87.	Sladovka hladkoplodá (Sladké drievko)	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	koreň
88.	Slamiha piesočná	<i>Helichrysum arenarium</i> L. MOENCH.	kvet
89.	Slničnica ročná	<i>Helianthus annuus</i> L.	jazykový kvet
90.	Smrek	<i>Picea</i> sp.	vňat'
91.	Srdcovník obyčajný	<i>Leonurus cardiac</i> L.	vňat'
92.	Stavikrv štiavolistý	<i>Persicaria lapathifolia</i> (L.) S.F.GRAY	vňat'
93.	Stavikrv pieprový	<i>Persicaria hydropiper</i> (L.) SPACH	vňat'
94.	Sylibum mariánske (Pestrec mariánsky)	<i>Silybum mariannum</i> (L.) GAERTN.	plod
95.	Šalvia lekárska	<i>Salvia officinalis</i> L.	list, vňat'
96.	Topoľ	<i>Populus</i> sp.	pupeň
97.	Topoľovka ružová (Ibiš ružový)	<i>Alcea rosea</i> L. cv. nigra	kvet
98.	Túžobník brestový	<i>Filipendula uimaria</i> (L.) MAXIM	kvet, vňat'
99.	Vachta trojlístá	<i>Menyanthes trifoliata</i> L.	list
100.	Veronika lekárska	<i>Veronica officinalis</i> L.	vňat'
101.	Vrbovka	<i>Epilobium</i> sp.	vňat'
102.	Vfba	<i>Salix</i> sp.	kôra
103.	Yzop lekársky	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	vňat'
104.	Zeler voňavý	<i>Apium graveolens</i> L.	plod
105.	Zemežľč menšia (Zemežľč horká)	<i>Centarium erythraea</i> RAFN	vňat'

Tabuľka č. 2

Fyzikálne a chemické požiadavky na čajovníkový čaj

Znak	Čajovníkový čaj čierny	Instantný čaj
Celkový popol, najviac v hmotnostných percentách	8,0	20,0
Vlhkosť, najviac v hmotnostných percentách	-	6,0
Vodný extrakt v sušine, najmenej v hmotnostných percentách	25,0	-
Úbytok hmotnosti sušením pri 103 °C, najviac v hmotnostných percentách	10,0	-

Príloha č. 4
k dvadsiatej štvrtej hlave tretej časti
potravinového kódexu

Fyzikálne a chemické požiadavky na kávu a kávoviny

Tabuľka č. 1

Fyzikálne a chemické požiadavky na kávu

	Pražená káva	Pražená káva bez kofeínu
Kofeín v sušine v hmotnostných percentách	najmenej 0,6	najviac 0,1
Vodný extrakt v sušine, najmenej v hmotnostných percentách	22,0	19,0
Vlhkosť, najviac v hmotnostných percentách	5,0	5,0

Tabuľka č. 2

Fyzikálne a chemické požiadavky na kávoviny

Kávovinová báza	Vodný extrakt v sušine, najmenej v hmotnostných percentách	Vlhkosť, najviac v hmotnostných percentách	Popol v sušine, najviac v hmotnostných percentách	Minerálne prímеси (piesok), najviac v hmotnostných percentách
Zmes	46,0	10,0	6,0	3,5
Obilniny	25,0	5,0	7,0	2,5
Figy	50,0	18,0	5,0	2,5