

40

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka

Slovenskej republiky

z 26. januára 2012

o kakau a čokoláde

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

Táto vyhláška upravuje požiadavky na výrobu a dovoz výrobkov z kakaa a čokolády, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie na trh podľa prílohy č. 1.

§ 2

(1) Názvy výrobkov z kakaa a čokolády, na ktoré sa vzťahuje táto vyhláška, ich definície a požiadavky na zloženie sú uvedené v prílohe č. 1.

(2) Okrem kakaového masla možno na výrobu čokolád podľa prílohy č. 1 bodov 3 až 6, 8 a 9 používať aj rastlinné tuky uvedené v prílohe č. 2. Prídavok tukov nesmie byť väčší ako 5 % z hotového výrobku po odpočítaní celkovej hmotnosti všetkých iných pridaných potravín podľa odseku 3 a bez zníženia požiadaviek na najmenšie množstvo kakaového masla alebo celkového množstva kakaovej sušiny pre príslušný druh čokolády.

(3) Do čokolád podľa prílohy č. 1 bodov 3 až 6, 8 a 9 možno pridávať aj iné potraviny, ako sú lieskovce, arašidy, presladené ovocie, sušené ovocie, káva a iné potraviny, ktoré môžu tvoriť najviac 40 % hotového výrobku.

(4) Do čokolád podľa prílohy č. 1 bodov 3 až 6, 8 a 9 sa nesmú pridávať

- a) tuky živočíšneho pôvodu, ktoré nepochádzajú výlučne z mlieka, alebo prípravky z nich,
- b) všetky druhy múky a škrobov okrem čokolád uvedených v prílohe č. 1 bodoch 8 a 9.

(5) Do výrobkov z kakaa a z čokolády podľa prílohy č. 1 bodov 2 až 6, 8 a 9 možno pridávať aj zložky s aromatizujúcim alebo ochucujúcim účinkom okrem tých, ktoré napodobňujú chuť čokolády alebo mliečného tuku.

(6) Najmenšie množstvá zložiek ustanovené pre jednotlivé druhy výrobkov z čokolády v prílohe č. 1 bodoch 3 až 6, 8 a 9 sa vypočítajú po odpočítaní hmotnosti pridaných prísad uvedených v odseku 3. Ak ide o plnené čokolády a jednosústové čokolády podľa prílohy č. 1 bodov 7 a 10, vypočítajú sa najmenšie množstvá zložiek použitých na ich výrobu po odpočítaní hmotnosti prí-

sad alebo hmotnosti náplne. Podiel čokolády v týchto výrobkoch sa vypočíta z celkovej hmotnosti hotového výrobku vrátane náplne alebo prísad.

(7) Na výrobu výrobkov z kakaa a čokolády možno používať okrem cukrov podľa osobitného predpisu¹⁾ aj sladidlá.

§ 3

(1) Obchodné názvy výrobkov z kakaa a čokolády uvedené v prílohe č. 1 sa vzťahujú len na výrobky v nej uvedené a používajú sa na ich označovanie pri uvádzaní do obehu. Tieto názvy však možno tiež používať v názvoch výrobkov vytvorených v súlade s predpismi alebo so zvyklosťami v príslušnom členskom štáte Európskej únie na označovanie iných výrobkov, ktoré však nemôžu zameniť s výrobkami podľa prílohy č. 1.

(2) Názov čokolády podľa prílohy č. 1 bodu 3 možno doplniť slovom „horká“ alebo „tmavá“.

(3) Ak sa čokolády uvedené v prílohe č. 1 bodoch 3 až 7 a 10 uvádzajú na trh v zmesiach, ako sú kolekcie alebo dezerty, možno ich obchodné názvy nahradiť názvom „zmes čokolád“ alebo „zmes plnených čokolád“ alebo podobným názvom.

(4) Ak ide o kolekcie alebo dezerty podľa odseku 3, možno uvádzať pre všetky výrobky v zmesi spoločný zoznam zložiek.

(5) V označení výrobkov z kakaa a čokolády uvedených v prílohe č. 1 bodoch 2.3, 2.4, 3 až 5, 8 a 9 sa musí uvádzať údaj o množstve kakaovej sušiny slovami „kakaová sušina najmenej ... %“ alebo „kakaová sušina minimálne ... %“.

(6) Ak ide o výrobky z kakaa so zníženým množstvom tuku podľa prílohy č. 1 bodov 2.2 a 2.4, musí sa v ich označení uvádzať obsah kakaového masla.

(7) Ak sa na výrobu čokolád podľa prílohy č. 1 bodov 3 až 6, 8 a 9 použili rastlinné tuky podľa § 2 ods. 2, musí sa v označení takého výrobku uviesť dobre viditeľný a zreteľne čitateľný text: „okrem kakaového masla obsahuje aj iné rastlinné tuky“. Tento text sa musí umiestniť v rovnakom zornom poli ako zoznam zložiek vytlačený hrubým písmom najmenej rovnakej veľkosti ako zoznam zložiek a tak, aby bol od neho odlišiteľný. V blízkosti tohto textu sa musí uvádzať aj obchodný názov výrobku bez ohľadu na to, že obchodný názov môže byť uvedený aj na inom mieste.

¹⁾ Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky č. 37/2012 Z. z., ktorou sa upravujú niektoré cukry.

(8) Základný názov „čokoláda“, „mliečna čokoláda“ alebo „čokoláda na polevu“ možno rozšíriť o opis poukazujúci na zvýšenú kvalitu, iba ak výrobok obsahuje najmenej

- a) 43 % celkovej kakaovej sušiny vrátane najmenej 26 % kakaového masla, ak ide o čokoládu,
- b) 30 % celkovej kakaovej sušiny a najmenej 18 % mliečnej sušiny vrátane najmenej 4,5 % mliečného tuku, ak ide o mliečnu čokoládu,
- c) 16 % odtučnenej kakaovej sušiny, ak ide o čokoládu na polevu.

§ 4

Touto vyhláškou sa preberajú právne záväzné akty Európskej únie uvedené v prílohe č. 3.

§ 5

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 2. júna 2004 č. 1397/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca kakao a čokoládu (oznámenie č. 376/2004 Z. z.).

§ 6

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. marca 2012.

Zsolt Simon v. r.

Príloha č. 1
k vyhláske č. 40/2012 Z. z.

VÝROBKY Z KAKAA A ČOKOLÁDY – NÁZVY, DEFINÍCIE A POŽIADAVKY NA ZLOŽENIE

Názov výrobku	Definícia	Požiadavky na zloženie
1. Kakaové maslo	tuk získaný z kakaových bôbov alebo ich zlomkov	obsah voľných mastných kyselín (vyjadrený ako kyselina olejová) najviac 1,75 % nezmydeliteľný podiel (stanovený petroléterom) najviac 0,5 %; ak ide o lisované kakaové maslo najviac 0,35 %
2. Kakao a zmesi kakaa s cukrom	výrobok získaný spracovaním očistených, ošúpaných a pražených kakaových bôbov na prášok	najmenej 20 % hmotnosti kakaového masla počítaného vzhľadom na hmotnosť sušiny a najviac 9 % hmotnosti vody
2.1 Kakaový prášok, kakao		
2.2 Kakao a kakaový prášok so zníženým množstvom tuku	v názvoch výrobkov možno text „so zníženým množstvom tuku“ nahradiť slovom „odtučený“	obsahuje menej ako 20 % hmotnosti kakaového masla počítaného vzhľadom na hmotnosť sušiny
2.3 Prášková čokoláda, čokoláda v prášku	výrobok pozostávajúci zo zmesi kakaového prášku a cukrov	obsahuje najmenej 32 % hmotnosti kakaového prášku
2.4 Čokoláda na prípravu nápojov, sladené kakao, sladený kakaový prášok	výrobok pozostávajúci zo zmesi kakaového prášku a cukrov	obsahuje najmenej 25 % hmotnosti kakaového prášku; ak sa na ich výrobu použili výrobky so zníženým množstvom tuku podľa tretieho bodu, musia byť názvy doplnené textom „so zníženým množstvom tuku“ alebo „odtučené“
3. Čokoláda	výrobok získaný z výrobkov z kakaa (kakaových súčastí) a z cukrov	okrem bodu 3.1 musí obsahovať najmenej 35 % hmotnosti kakaovej sušiny, z toho najmenej 18 % hmotnosti kakaového masla a najmenej 14 % hmotnosti beztukovej kakaovej sušiny
3.1 ak je názov čokoláda doplnený slovami		
3.1.1 „ryža“ (vermicelli) alebo „vločky“		musí obsahovať najmenej 32 % hmotnosti kakaovej sušiny vrátane najmenej 12 % hmotnosti kakaového masla a najmenej 14 % hmotnosti beztukovej kakaovej sušiny
3.1.2 „na polevu“ alebo „polevová“		musí obsahovať najmenej 35 % hmotnosti kakaovej sušiny, z toho najmenej 31 % hmotnosti kakaového masla a najmenej 2,5 % hmotnosti kakaovej beztukovej sušiny

<p>3.1.3. „Gianduja“ alebo slovom odvodeným zo slova „gianduja“ orechová čokoláda</p>		<p>musí sa vyrábať z čokolády, ktorá obsahuje najmenej 32 % hmotnosti kakaovej sušiny a najmenej 8 % hmotnosti beztukovej kakaovej sušiny a z jemne rozomletých lieskovcov v takom pomere, aby v 100 g výrobku bolo najmenej 20 g lieskovcov a najviac 40 g lieskovcov; do čokoládovej hmoty možno tiež pridávať</p> <ul style="list-style-type: none"> - mlieko alebo sušené mliečne zložky v takom množstve, aby výrobok obsahoval najviac 5 % hmotnosti mliečnej sušiny - mandle, lieskovce alebo iné druhy orechov, a to celé alebo sekané, v takom množstve, aby spolu s pomletými lieskovicami tvorili najviac 60 % hmotnosti výrobku
<p>4. Mliečna čokoláda</p>	<p>výrobok získaný z výrobkov z kaka (kakaových súčastí), cukrov a mlieka alebo mliečnych výrobkov, ktorý okrem bodu 4.1 možno vyrábať len z mliečnej čokolády</p>	<p>musí obsahovať</p> <ul style="list-style-type: none"> - najmenej 25 % hmotnosti celkovej kakaovej sušiny - najmenej 14 % hmotnosti mliečnej sušiny pochádzajúcej zo zahusteného mlieka alebo sušeného plnotučného, polotučného alebo odtučneného mlieka, zo smotany, zahustenej smotany alebo sušenej smotany, masla alebo mliečného tuku - najmenej 2,5 % hmotnosti beztukovej kakaovej sušiny - najmenej 3,5 % hmotnosti mliečného tuku a - najmenej 25 % hmotnosti celkového tuku (kakaové maslo a mliečny tuk)
<p>4.1 ak je názov mliečna čokoláda doplnený slovami</p> <p>4.1.1 „ryža“ (vermicelli) alebo „vločky“</p>		<p>musí obsahovať najmenej 20 % hmotnosti kakaovej sušiny, najmenej 12 % hmotnosti mliečnej sušiny pochádzajúcej zo zahusteného mlieka alebo sušeného plnotučného, polotučného alebo odtučneného mlieka, zo smotany, zahustenej smotany alebo sušenej smotany, masla alebo mliečného tuku a najmenej 12 % hmotnosti celkového tuku (kakaové maslo a mliečny tuk)</p>
<p>4.1.2 „na polevu“ alebo „polevová“</p>		<p>musí obsahovať najmenej 31 % hmotnosti celkového tuku (kakaové maslo a mliečny tuk)</p>

<p>4.1.3 „Gianduja“ alebo slovom odvodeným od slova „gianduja“ mliečna orechová čokoláda</p>		<p>ktorá obsahuje najmenej 10 % hmotnosti mliečnej sušiny pochádzajúcej zo zahusteného mlieka alebo sušeného plnotučného, polotučného alebo odtučneného mlieka, zo smotany, zahustenej smotany alebo sušenej smotany, masla alebo mliečného tuku a z jemne rozomletých lieskovcov v takom pomere, aby v 100 g výrobku bolo najmenej 15 g lieskovcov a najviac 40 g lieskovcov; možno tiež pridávať mandle, lieskovce alebo iné druhy orechov, a to celé alebo sekané, v takom množstve, aby spolu s pomletými lieskovcami tvorili najviac 60 % hmotnosti výrobku</p>
<p>4.2 ak je v názve čokolády nahradené slovo „mliečna“ slovom</p>		<p>musí výrobok obsahovať najmenej 5,5 % hmotnosti mliečného tuku</p>
<p>4.2.1 „smotanová“</p>		<p>môže výrobok obsahovať najviac 1 % hmotnosti mliečného tuku</p>
<p>4.2.2 „s odtučneným mliekom“</p>		<p>musí obsahovať</p>
<p>5. Family (rodinná) mliečna čokoláda</p>	<p>je výrobok získaný z výrobkov z kakaá, cukrov a mlieka alebo mliečnych výrobkov</p>	<ul style="list-style-type: none"> - najmenej 20 % hmotnosti celkovej kakaovej sušiny - najmenej 20 % hmotnosti mliečnej sušiny pochádzajúcej zo zahusteného mlieka alebo sušeného plnotučného, polotučného alebo odtučneného mlieka, zo smotany, zahustenej smotany alebo sušenej smotany, masla alebo mliečného tuku - najmenej 2,5 % hmotnosti beztukovej kakaovej sušiny - najmenej 5 % hmotnosti mliečného tuku - najmenej 25 % hmotnosti celkového tuku (kakaové maslo a mliečny tuk)
<p>6. Biela čokoláda</p>	<p>je výrobok získaný z kakaového masla, mlieka alebo mliečnych výrobkov a cukrov</p>	<p>musí obsahovať najmenej 20 % hmotnosti kakaového masla a najmenej 14 % hmotnosti mliečnej sušiny pochádzajúcej zo zahusteného mlieka alebo sušeného plnotučného, polotučného alebo odtučneného mlieka, zo smotany, zahustenej smotany alebo sušenej smotany, masla alebo mliečného tuku, z ktorej musí byť najmenšie 3,5 % hmotnosti mliečného tuku</p>

7. Plnená čokoláda, čokoláda s „...“ náplňou, čokoláda s „...“ v strede	sú plnené výrobky z čokolády podľa bodov 3 až 6 s rôznymi náplňami; tieto názvy sa nevzťahujú na výrobky, ktoré majú vo vnútri pekárske výrobky, cukrárske výrobky alebo zmrzlinu	vonkajšia čokoládová časť plnenej čokolády musí tvoriť najmenej 25 % z celkovej hmotnosti výrobku
8. Čokoláda „a la taza“	je výrobok získaný z výrobkov z kaka, cukrov a z múky alebo škrobu zo pšenice, ryže alebo kukurice	musí obsahovať najmenej 35 % hmotnosti celkovej kakaovej sušiny vrátane najmenej 18 % hmotnosti kakaového masla a najmenej 14 % hmotnosti beztukovej kakaovej sušiny a najviac 8 % hmotnosti múky alebo škrobu
9. Čokoláda „familiar a la taza“	je výrobok získaný z výrobkov z kaka, cukrov a múky alebo škrobu zo pšenice, ryže alebo kukurice	musí obsahovať najmenej 30 % hmotnosti celkovej kakaovej sušiny vrátane najmenej 18 % hmotnosti kakaového masla a najmenej 12 % hmotnosti beztukovej kakaovej sušiny a najviac 18 % hmotnosti múky alebo škrobu
10. Jednosústová čokoláda alebo pralinka (bonbón)	je výrobok s veľkosťou jedného sústa, pozostávajúci z – plnenej čokolády podľa bodu 7 alebo – jedného druhu čokolády alebo z kombinácie, alebo zo zmesi viacerých druhov čokolád uvedených v bodoch 3 až 6 a iných potravín	podiel čokolády musí byť najmenej 25 % z celkovej hmotnosti výrobku

**Príloha č. 2
k vyhláske č. 40/2012 Z. z.****RASTLINNÉ TUKY, KTORÉ MOŽNO POUŽÍVAŤ AKO NÁHRADU KAKAOVÉHO MASLA
PODĽA § 2 ODS. 2**

Rastlinné tuky podľa § 2 ods. 2, samostatné alebo zmiešané, sú ekvivalentmi kakaového masla a musia spĺňať tieto požiadavky:

1. musia to byť rastlinné tuky, ktoré neobsahujú kyselinu laurovú a ktoré sú bohaté na symetrické mononenasytené triglyceridy typu POP, POSt a StOSt, pričom P je kyselina palmitová, O je kyselina olejová a St je kyselina stearová,
2. musia byť zmiešateľné v akomkoľvek pomere s kakaovým maslom a musia byť kompatibilné s jeho fyzikálnymi vlastnosťami (teplota topenia a teplota kryštalizácie, rýchlosť topenia, potreba temperovacej fázy),
3. možno ich ziskávať len rafináciou alebo frakcionáciou, čím sa vylučuje enzymatická modifikácia štruktúry triglyceridov.

V súlade s týmito kritériami je povolené používať nasledujúce tuky získané z týchto rastlín:

Názov rastlinného tuku	Vedecký názov rastlín, z ktorých možno uvedené tuky získať
1. Olej zo semien illipe, „bornejský loj“ alebo „tengkawang“	Shorea spp.
2. Palmový olej	Elaeis guineensis Elaeis olifera
3. „Sal“	Shorea robusta
4. Olej zo semien maslovníka	Butyrospermum parkii
5. „Kokum gurgi“	Garcinia indica
6. Olej z mangových jadier	Mangifera indica

V čokoláde používanej na výrobu zmrzliny alebo obdobných zmrazených výrobkov možno používať olej z kokosových orechov.

**Príloha č. 3
k vyhláske č. 40/2012 Z. z.**

ZOZNAM PREBERANÝCH PRÁVNE ZÁVÄZNÝCH AKTOV EURÓPSKEJ ÚNIE

Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/36/ES z 23. júna 2000 o výrobkoch z kakaa a čokolády určených na ľudskú spotrebu (Ú. v. EÚ L 197, 3. 8. 2000).