Návrh

# Vyhláška

## Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

## z .................. 2011,

## na vykonanie zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov

1. Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky (ďalej len „ministerstvo“) podľa § 3 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov ustanovuje:

## Predmet úpravy

1. Táto vyhláška ustanovuje podrobnosti o
2. bezpečnosti a hygiene niektorých potravín alebo ich zložiek,
3. zložení a kvalite niektorých potravín alebo ich zložiek,
4. technologických postupoch používaných pri výrobe, balení jednotlivých potravín, ich skupín alebo všetkých potravín,
5. rozsahu a spôsobe označovania, skladovania, prepravy, manipulácie s nimi a obehu, ako aj zásad na odber vzoriek a vyšetrovanie niektorých potravín alebo ich zložiek,
6. kritériách na posudzovanie malej prevádzky, strednej prevádzky a veľkej prevádzky.

# oddiel

# Konzumné zemiaky

## Vymedzenie pojmov

1. Na účely tohto oddielu sa rozumie
2. konzumnými zemiakmi hľuzy rastliny *Solanum tuberosum L.* a ich hybridov, určené po úprave na ľudskú spotrebu alebo na výrobu výrobkov z nich,
3. konzumnými zemiakmi skorými zemiaky zbe­rané pred dosiahnutím úplnej zrelosti, s ľahko sa olupujúcou šupkou, určené po úprave na ľudskú spotrebu alebo na výrobu výrobkov z nich; nie sú vhodné na dlhodobé uskladnenie,
4. konzumnými zemiakmi neskorými zemiaky zberané po dosiahnutí ich úplnej zrelosti, s pevnou šupkou, určené po úprave na ľudskú spotrebu alebo na výrobu výrobkov z nich; sú vhodné na dlhodobé uskladnenie,
5. konzumnými zemiakmi žltomäsovými zemiaky, ktorých dužina je na reze svetložltá až žltá,
6. konzumnými zemiakmi bielomäsovými zemiaky, ktorých dužina je na reze biela až krémová,
7. konzumnými zemiakmi červenošupkatými (ružiakmi) zemiaky s červenou šupkou, ktoré sú po ošúpaní na povrchu červenkasté,
8. dlhooválnymi zemiakmi zemiaky, ktorých prie­merná dĺžka je najmenej dvojnásobne väčšia ako ich priemerný priečny rez,
9. konzumnými zemiakmi zdravými zemiaky, ktoré nie sú na povrchu alebo vo vnútri dužiny napadnuté chorobou alebo inak poškodené tak, že nie sú vhodné na ľudskú spotrebu ani na výrobu výrobkov z nich,
10. zelenými zemiakmi zemiaky, ktoré sú na viac ako na jednej osmine povrchu zelenej farby,
11. poškodenými zemiakmi zemiaky, ktoré sú poškodené mechanicky, a to aj prerastaním pýru, s prasklinami hlbšími ako päť milimetrov alebo otlačené na viac ako jednej štvrtine povrchu,
12. chrastavitými zemiakmi zemiaky, ktoré sú viac ako na jednej štvrtine povrchu napadnuté chras-tavitosťou (Streptomyces scabies),
13. varnými typmi označenia konzistenčných vlastností odrôd konzumných zemiakov nesko­rých, ktoré určujú vhodnosť ich použitia,
14. výrobkami z konzumných zemiakov výrobky, ktoré sú upravené technologickým postupom, a to najmä lúpaním, konzervovaním, smažením, varením, drvením alebo sušením, na priamu spotrebu alebo na ďalšie použite, pričom musia obsahovať najmenej 5,0 hmotnostného percen­ta sušiny zo zemiakov.

## Členenie

1. Konzumné zemiaky sa členia na
2. konzumné zemiaky skoré,
3. konzumné zemiaky neskoré.
4. Výrobky z konzumných zemiakov sa členia na
5. ošúpané zemiaky,
6. výrobky z varených zemiakov,
7. mrazené výrobky zo zemiakov,
8. sušené výrobky zo zemiakov,
9. vyprážané výrobky zo zemiakov.

## Označovanie

1. V označení konzumných zemiakov sa uvádza a) členenie podľa § 3 ods. 1,
2. názov odrody,
3. farba dužiny, tvar hľúz, prípadne aj slovo „drobné“,
4. krajina pôvodu, prípadne aj oblasť pestovania.
5. V označení konzumných zemiakov možno uviesť aj varný typ a vhodnosť jeho použitia podľa prílohy, tabuľka č. 1. Ak ide o odrodu kombino­vaných varných typov, prevládajúci varný typ sa uvádza na prvom mieste.

## Požiadavky na kvalitu, uvádzanie na trh a skladovanie

1. Konzumné zemiaky možno uvádzať na trh, len ak
2. zodpovedajú deklarovanej odrode, pestovateľskej oblasti a deklarovanej veľkosti podľa prílohy, tabuľka č. 2 a č. 3,
3. sú odrodovo jednotné a neobsahujú nečistoty nad rámec prípustných odchýliek podľa prí­lohy, tabuľka č. 3,
4. sú rovnakého pôvodu, kvality, vyfarbenia po­kožky a vyfarbenia dužiny,
5. sú pevné, čisté, zdravé, celé, rastom nepopraskané a nedeformované, bez vonkajších a vnútorných poškodení zhoršujúcich ich cel­kový vzhľad, nepoškodené, nezelené, nenaklíčené a nezamrznuté,
6. sú bez nadmernej povrchovej vlhkosti a bez cudzej vône a chuti, bez hniloby, bez hnedých škvŕn vzniknutých teplom, bez šedých, mod­rých alebo čiernych škvŕn pod šupkou, bez chrastovitosti, dutosti a iných vnútorných chýb,
7. neobsahujú kvalitatívne nevyhovujúce konzum­né zemiaky nad rámec prípustných odchýliek podľa prílohy, tabuľka č. 4.
8. Požiadavky na zaradenie konzumných zemiakov podľa veľkosti sa nevzťahujú na dlhooválne odrody nepravidelného tvaru; konzumné zemiaky, ktoré presahujú najväčšiu povolenú veľkosť, možno uvádzať na trh len pod iným ná­zvom a v balení, v ktorom rozdiel medzi najmenšou a najväčšou hľuzou nie je väčší ako 30 mm.
9. Na trh možno uvádzať aj konzumné zemiaky skoré
10. s čiastočne chýbajúcou šupkou,
11. so zeleným sfarbením a svetlými ohraničenými miestami, ktoré nepresahujú jednu osminu povrchu a dajú sa pri čistení odstrániť,
12. s prasklinami, ak ich hĺbka nepresiahne 3,5 mm.
13. Na trh možno uvádzať aj konzumné zemiaky neskoré
14. s čiastočne chýbajúcou šupkou,
15. so zeleným sfarbením a svetlými ohraničenými miestami, ktoré nepresahujú jednu osminu povrchu a dajú sa pri čistení odstrániť,
16. s prasklinami, pokiaľ ich hĺbka nepresiahne 5 mm,
17. s klíčkami, ak ich veľkosť nepresiahne 3 mm.
18. Konzumné zemiaky skoré možno skladovať len v priestoroch chránených pred priamym slnečným žiarením a so zabezpečeným vetraním, aby sa zabránilo ich zapareniu a zvädnutiu.
19. Konzumné zemiaky neskoré musia byť pred skladovaním a ďalšou manipuláciou osušené, so zacelenými poraneniami a možno ich skladovať len v chladných skladoch, v pivniciach alebo zemiakárňach so zabezpečením prirodzeného vetrania alebo umelého vetrania.
20. Pred balením do obalov možno konzumné zemiaky neskoré upravovať praním alebo ke­fovaním.

## Výrobky z konzumných zemiakov

1. Ošúpané zemiaky musia byť zbavené šupky a očiek, očistené, opláchnuté studenou pitnou vo­dou, bez zápachu, neosliznuté a ich konzistencia musí byť prirodzene pevná.
2. Ošúpané zemiaky môžu obsahovať najviac dve hmotnostné percentá zemiakov zelených a naj­viac osem hmotnostných percent zemiakov so zvyškami očiek a šupiek.
3. Na výrobu výrobkov z varených zemiakov možno používať len zemiaky očistené, nerozva­rené, bez zápachu a ochladené. Ak sa však na vý­robu výrobkov z varených zemiakov nepoužijú va­rené zemiaky do 24 hodín po ich uvarení, musia sa tieto zemiaky ihneď ochladiť na teplotu nižšiu ako 6°C.
4. Na výrobu mrazených výrobkov z konzum­ných zemiakov možno používať zemiaky surové, varené alebo inak tepelne ošetrené, očistené, nero­zvarené, bez zápachu a ochladené.
5. Na výrobu sušených výrobkov z konzum­ných zemiakov možno používať len zemiaky krá­jané alebo mleté, a to ošúpané surové alebo ošú­pané predvarené zemiaky.
6. Sušené výrobky z konzumných zemiakov musia mať sypkú konzistenciu bez vlhkých hrudiek, príjemnú vôňu; vlhkosť môžu mať najviac 13 per­cent.
7. Vyprážané výrobky z konzumných zemiakov možno vyrábať len z ošúpaných a očistených ze­miakov.
8. Na vyprážanie zemiakov alebo výrobkov z nich možno používať jedlé rastlinné oleje a tuky alebo živočíšne oleje a tuky vhodné na vyprážanie s číslom kyslosti najviac 2 mg hydroxidu drasel­ného v 1 g tuku a bodom zadymenia najmenej 170°C.
9. Výrobky z konzumných zemiakov možno uvádzať na trh len v čistých, funkčne vyhovu­júcich, zdravotne neškodných uzavretých a per­forovaných obaloch.
10. Na obale ošúpaných zemiakov uvádza­ných na trh sa musia uvádzať tieto údaje:
11. „Pred použitím opláchnuť studenou pitnou vodou“,
12. „Skladovať pri teplote 2°C až 10°C“.
13. Varené výrobky z konzumných zemiakov a vyprážané výrobky z konzumných zemiakov možno uvádzať na trh chladené, zmrazené alebo hlbokozmrazené.

# oddiel

# Mrazené krémy

## Vymedzenie pojmov

1. Na účely tohto oddielu sa rozumie:

mrazeným krémom výrobok pevnej konzistencie alebo pastovitej konzistencie, získaný zmrazením zmesi pripravenej v závislosti od skupiny mrazeného krému, ktoré sa skladujú, uvádzajú na trh a spotrebúvajú v mrazenom stave,

1. smotanovým mrazeným krémom a mliečnym mrazený krémom výrobky získané zmrazením zmesi pri­pravenej z mliečnej sušiny, mliečnych tukov, cukrov alebo náhradných sladidiel a vody s prí­davkom ďalších zložiek,
2. mrazeným krémom s rastlinným tukom alebo s rastlinným olejom výrobok získaný zmrazením zmesi pripravenej z vody a sušeného mlieka, cukrov prípadne náhradných sladidiel, rastlinných tukov alebo rastlinných olejov a s prídavkom ďal­ších zložiek,
3. vodovým mrazeným krémom výrobok získaný zmrazením zmesi pripravenej z vody a cukrov alebo náhradných sladidiel s prídavkom ďalších zložiek,
4. sorbetom mrazený výrobok získaný zmra­zením zmesi pripravenej z vody a cukrov s prí­davkom ovocia, vína vrátane aromatizovaného vína alebo alkoholu a s prídavkom ďalších zložiek,
5. zmrzlinou výrobok tvárnej až mierne ťa­havej konzistencie, vyrábaný priemyselným spô­sobom alebo v špecializovaných malých výrobných zariadeniach prípravou a zmrazením zmrzlinovej zmesi, určené na bezprostrednú spotrebu,
6. zmrzlinovou zmesou polovýrobok alebo polotovar v kvapalnom stave, v zahustenom stave alebo v práškovom stave, určený na výrobu zmrz­liny,
7. sušenou zmrzlinovou zmesou práškový polovýrobok alebo práškový polotovar o množstve vody najviac 4 hmot. %.

## Členenie mrazených krémov

Členenie mrazených krémov na skupiny a podskupiny je uvedené v prílohe č. 2 v tabuľke č. 1.

1. Ustanovenia § 4 a 5 sa primerane vzťahujú aj na zmrzliny určené na bezprostrednú spotrebu.

## Označovanie

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

1. Mrazené krémy balené, ktoré spĺňajú pod­mienky ustanovené v § 11, možno označovať aj ako zmrzliny.
2. V názve mrazených krémov mliečnych možno výraz „mliečny“ nahradiť názvom mlieč­neho výrobku, ktorý bol ako zložka použitý pri jeho výrobe, napr. jogurtový, tvarohový.
3. V označení mrazených krémov, ktoré ob­sahujú alkoholickú zložku musí byť táto zložka uvedená v názve výrobku, pričom obsah alkoholu môže byť najviac 3 hmot. %.
4. Mrazené krémy možno označovať ako čo­koládové, ak obsahujú najmenej 3 hmot. % kakaa.

## Požiadavky na kvalitu

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

1. 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.
2. Mrazené výrobky smotanové, mliečne a s prídavkom rastlinných tukov musia spĺňať kva­litatívne požiadavky podľa prílohy č. 2 tabuľka č. 2.
3. Mrazený krém mliečny a mrazený krém smotanový nesmie obsahovaťzámerne pridaný tuk iný ako mliečny tuk a bielkoviny iné ako mliečne bielkoviny.
4. 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.
5. Mrazený krém sorbet z ovocia musí obsa­hovať najmenej 25 hmot. % ovocnej zložky. Ak celú ovocnú zložku tvoria ore­chy alebo pasta z orechov, jej obsah musí byť v množstve

najmenej 7 hmot. % týchto plodov,

1. najmenej 5 hmot. % týchto plodov z technologicky nevyhnutných dôvodov.
2. 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 hmot. % týchto plodov.
3. 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

citrusových plodov, ako sú citróny, pomaranče, grapefruity a iné,

iných druhov kyslého ovocia, ktorých šťava má titrovateľné množstvo kyseliny, vyjadrené ako kyselina citrónová, najmenej 2,5 hmot. %,

exotických a iných druhov ovocia s osobitne intenzívnou chuťou alebo hustou konzistenciou, ako sú ananásy, banány, kiwi, mango a iné.

1. Mrazený krém vodový a mrazený krém sorbet nesmie obsahovať žiadny zámerne pridaný tuk.

**Technologický proces výroby mrazených krémov a ich uvádzanie na trh**

Pri výrobe mrazených krémov sa používajú najmä tieto technologické operácie:

príprava zmesi zmiešaním surovín a prísad,

1. tepelné ošetrenie zmesi pred homogenizáciou, homogenizácia a pasterizácia s následným ochladením na teplotu najviac 7°C,
2. zrenie zmesi pri teplote 4°C až 7°C najviac 48 hodín,
3. zmrazovanie zmesi za súčasného našľahávania na teplotu nižšiu ako -2°C,
4. tvarovanie a domrazovanie na teplotu najviac -15°C.
5. Pasterizovaná zmes na výrobu mrazených krémov, ktorá sa nespracuje do 48 hodín po ochladení na teplotu zrenia, sa nesmie používať na výrobu mrazených krémov.
6. Mrazené krémy určené pre konečného spo­trebiteľa možno uvádzať do obehu len balené.
7. Mrazené krémy možno skladovať len pri teplote najviac -18°C v mraziacich boxoch a mraziacich zariadeniach schopných udržať ich teplotu a vybavených ukazovateľom teploty vzduchu umiestneným na viditeľnom mieste.
8. Mrazené krémy možno prepravovať v do­pravných prostriedkoch3) 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.
9. Mrazené krémy, ktoré boli rozmrazené a potom znovu zmrazené sa nesmú uvádzať na trh.

# oddiel

# Kritériá prevádzkarni

## Malá prevádzkareň

1. Malou je prevádzkareň, ktorá má do 5 zamestnancov a do 5 000 položiek s ktorými sa v nej manipuluje.

## Stredná prevádzkareň

1. Strednou je prevádzkareň, ktorá má do 30 zamestnancov a do 20 000 položiek s ktorými sa v nej manipuluje.

## Veľká prevádzkareň

1. Veľkou je prevádzkareň, ktorá má nad 30 zamestnancov a nad 20 000 položiek s ktorými sa v nej manipuluje.

## Zrušovacie ustanovenie

1. Zrušuje sa
2. výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 17. januára 2005 č. 3390/2004-100 ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca konzumné zemiaky a výrobky z nich (Oznámenie č. 439/2005 Z. z.).
3. výnos 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 (Oznámenie č. 297/2007 Z. z.)
4. Toto nariadenie vlády bolo prijaté v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov.[[1]](#footnote-2))

## Účinnosť

1. Toto nariadenie vlády nadobúda účinnosť 1. októbra 2011.

**Príloha č. 1**

**vyhlášky č. .../2011 Z. z.**

# Požiadavky na kvalitu konzumných zemiakov

**Tabuľka 1: Varné typy konzumných zemiakov podľa ich vlastností**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Varný typ** | **Konzistencia** | **Použitie** |
| **A** | pevná, lojovitá, jemnej až stredne jemnej štruktúry, nerozváravá, veľmi slabo až slabo múčnatá | na prípravu šalátov,ako samostatná príloha jedla |
| **B** | polopevná, polomúčnatá jemnej až hrubšej štruktúry, primerane vlhká až suchšia | ako samostatná príloha jedla |
| **C** | múčnatá, stredne rozváravá, polohrubej štruktúry, stredne vlhká až suchá | ako príloha jedla, na výrobu výrobkov zo zemiakov ako sú kaša, zemiakové cesto a pod. |

**Tabuľka 2: Kvalitatívne požiadavky na konzumné zemiaky podľa priečneho priemeru**

|  |  |
| --- | --- |
| **Konzumné zemiaky** | **Priečny priemer v mm** |
| skoré | najmenej 28 | najviac 80 |
| neskoré | najmenej 35 | najviac 80 |
| drobné | najmenej 18 | najviac 35 |
| dlhooválne skoré | - | najviac 75 |
| dlhooválne neskoré | najmenej 30 | najviac 75 |

Poznámka: Ak ide o obaly do hmotnosti 5 kg, rozdiel medzi najmenšou a najväčšou hľuzou nesmie presiahnuť 30 mm.

**Tabuľka 3: Povolené odchýlky od odrodovej jednotnosti, jednotnosti vo veľkosti a obsahu**

**nečistôt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ukazovateľ** | **Konzumné zemiaky skoré****(hmot. %)** | **Konzumné zemiaky neskoré****(hmot. %)** |
| Prítomnosť cudzích odrôd najviac | 2 | 2 |
| Prítomnosť hľúz nedeklarovanej veľkosti najviac | 5 | 5 |
| Prítomnosť nečistôt | 1 | 2 |
| Z toho najviac | prilepenej zeminy | - | 1 % v rámci 2 % tolerancie |

**Tabuľka 4: Povolené odchýlky od kvalitatívnych požiadaviek na konzumné zemiaky**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ukazovateľ (v hmotnostných percentách)** | **Konzumné zemiaky skoré** | **Konzumné zemiaky neskoré** |
| Celkovo najviac | 4 | 6 |
| Z toho najviac | S mokrou hnilobou alebo so suchou hnilobou | 1 % v rámci 4 % tolerancie | 1% v rámci 6 % tolerancie |

**Príloha č. 2**

**k vyhláške č. .../2011 Z. z.**

**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**

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

\* obsah rastlinného tuku

1. ) Smernica Európskeho parlamentu a Rady 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. 3/zv. 20) v platnom znení. [↑](#footnote-ref-2)