ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2012

Vyhlásené: 8. 2. 2012 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

43

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

z 26. januára 2012

o zahustenom mlieku, sušenom mlieku, kazeínoch a kazeinátoch

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

Na účely tejto vyhlášky sa rozumie

a) zahusteným mliekom výrobok v tekutom stave vyrábaný čiastočným odstránením vody z mlieka, úplne alebo čiastočne odtučneného mlieka, alebo zo zmesí týchto výrobkov; vyrábať ho možno s prísadou smotany alebo úplne dehydrovaného mlieka alebo obidvoch, pričom prídavok úplne dehydrovaného mlieka v hotových výrobkoch neprevyšuje 25 % celkovej mliečnej sušiny; možno ho vyrábať aj ako zahustené mlieko sladené pridaním sacharózy,

b) mliečnym bielkovinovým koncentrátom výrobok, ktorý sa získava zahusťovaním mliečnych bielkovín ultrafiltráciou mlieka, čiastočne odtučneného mlieka alebo odtučneného mlieka,

c) mliečnym permeátom výrobok, ktorý sa získava odstraňovaním mliečnych bielkovín a mliečneho tuku z mlieka, a to z mlieka čiastočne odtučneného alebo odtučneného, ultrafiltráciou,

d) laktózou prirodzená zložka mlieka, ktorá sa získava spravidla zo srvátky s obsahom bezvodej laktózy v sušine najmenej 99,0 hm. %; môže byť anhydridom a obsahovať jednu molekulu kryštalickej vody alebo môže byť zmesou oboch foriem,

e) potravinárskym kyslým kazeínom výrobok získaný zrážaním s použitím technologických pomocných látok a bakteriálnych kultúr produkujúcich kyselinu mliečnu, ktorý sa získava kyslým zrážaním odtučneného mlieka,

f) potravinárskym sladkým kazeínom výrobok získaný zrážaním s použitím technologických pomocných látok, ktorý sa získava zrážaním odtučneného mlieka.

§ 2

(1) Trhové druhy zahusteného mlieka musia spĺňať tieto požiadavky:

a) zahustené mlieko nesladené

1. zahustené mlieko s množstvom tuku najmenej 7,5 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 25 hm. %,

2. zahustené mlieko čiastočne odtučnené s množstvom tuku väčším ako 1 hm. % a menším ako 7,5 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 20 hm. %,

3. zahustené mlieko odtučnené s množstvom tuku najviac 1 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 20 hm. %,
4. zahustené mlieko vysokotučné s množstvom tuku najmenej 15 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 26,5 hm. %,

b) zahustené mlieko sladené

1. sladené zahustené mlieko s prídavkom sacharózy a s obsahom tuku najmenej 8 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 28 hm. %,
2. sladené zahustené mlieko čiastočne odtučnené s prídavkom sacharózy a s obsahom tuku väčším ako 1 hm. % a menším ako 8 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 24 hm. %,
3. sladené zahustené mlieko odtučnené s prídavkom sacharózy a s obsahom tuku menším ako 1 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 24 hm. %.

(2) Konzervovanie zahusteného mlieka sa dosahuje

a) tepelným ošetrením, ak ide o zahustené mlieko nesladené,

b) pridaním cukru, ak ide o zahustené mlieko sladené.

(3) Obsah bielkovín v mlieku sa môže upraviť na obsah 34 hm. % pridaním a/alebo odstránením zložiek mlieka, a to spôsobom, pri ktorom sa v upravovanom mlieku nezmení pomer srvátkových bielkovín ku kazeínu.

(4) Na výrobu zahusteného mlieka sladeného možno používať doplňujúce množstvo laktózy nepresahujúce 0,3 hm. %.

(5) Vitamíny možno pridávať podľa osobitných predpisov.[1])

(6) Názov zahusteného mlieka sa utvára podľa odseku 2. V označení zahusteného mlieka sa musí uvádzať množstvo mliečneho tuku okrem zahusteného mlieka podľa odseku 2 písm. a) tretieho bodu a odseku 2 písm. b) tretieho bodu. Tieto množstvá sa uvádzajú v blízkosti názvu výrobku v hmotnostných percentách.

(7) Ak je zahustené mlieko s hmotnosťou menšou ako 20 g balené do druhého vonkajšieho obalu, údaje možno uvádzať iba na vonkajšom obale okrem údajov podľa odseku 1.

§ 3

(1) Sušené mlieko je výrobok v tuhom stave, v ktorom obsah vody nepresahuje 5 hm. % hotového výrobku, získaný odstránením vody z mlieka, z úplne alebo čiastočne odtučneného mlieka, zo smotany alebo zo zmesi týchto výrobkov.

(2) Sušené mlieko sa člení na tieto trhové druhy:

a) sušené mlieko plnotučné s obsahom tuku najmenej 26 hm. % a menším ako 42 hm. %,

b) sušené mlieko čiastočne odtučnené s obsahom tuku väčším ako 1,5 hm. % a menším ako 26 hm. %,

c) sušené mlieko odtučnené s obsahom tuku najviac 1,5 hm. %,

d) sušená smotana s obsahom tuku najmenej 42 hm. %.

(3) Sušené mliečne výrobky nesmú obsahovať neutralizačné látky ani konzervačné látky. Konzervovanie sušeného mlieka sa dosahuje dehydrovaním.

(4) Názov sušeného mlieka sa utvára podľa odseku 2, v označení sušeného mlieka

a) sa musí uvádzať obsah tuku v hm. % a tento údaj sa uvádza v blízkosti názvu,

b) určeného pre konečného spotrebiteľa musia byť uvedené odporúčania týkajúce sa spôsobu ich riedenia alebo obnovenia vrátane údajov o obsahu tuku v takto zriedenom alebo obnovenom mlieku.

(5) Ak je sušené mlieko s hmotnosťou menšou ako 20 g balené do druhého vonkajšieho obalu, údaje možno uvádzať iba na vonkajšom obale okrem údajov podľa odseku 5.

(6) V označení sušeného mlieka určeného pre konečného spotrebiteľa sa musia uviesť slová „Nie je určený ako potravina pre dojčatá do 12 mesiacov“ v príslušnom gramatickom tvare.

§ 4

(1) Kazeíny znamenajú hlavnú proteínovú zložku mlieka, pranú alebo vysušenú, nerozpustnú vo vode a získanú z odstredeného mlieka zrážaním

a) pridaním kyseliny,

b) mikrobiálnym okyslením,

c) použitím syridla,

d) použitím iných enzýmov koagulujúcich mlieko.

(2) Kazeíny sa podľa spôsobu získavania zrazeniny a zloženia členia na trhové druhy, ktoré musia spĺňať tieto požiadavky:

a) potravinársky kyslý kazeín

1. mliečne bielkoviny v sušine najmenej 90 hm. %, z toho kazeín najmenej 95 hm. %,
2. vlhkosť najviac 10 hm. %,
3. mliečny tuk najviac 2,25 hm. %,
4. sediment najviac 22,5 mg v 25 g,
5. popol vrátane P_2O_5 najviac 2,5 hm. %,
6. bezvodá laktóza najviac 1 hm. %,
7. titračná kyslosť najviac 0,27 ml 0,1 N NaOH na 1 g,

b) potravinársky sladký kazeín

1. mliečne bielkoviny v sušine najmenej 84 hm. %, z toho kazeín najmenej 95 hm. %,
2. vlhkosť najviac 10 hm. %,
3. mliečny tuk najviac 2 hm. %,
4. sediment najviac 22,5 mg v 25 g,
5. popol vrátane P_2O_5 najviac 7,5 hm. %,
6. bezvodá laktóza najviac 1 hm. %.

(3) Kazeín musí spĺňať tieto organoleptické požiadavky:

a) vzhľad – farba biela až krémovobiela; výrobok nesmie obsahovať žiadne hrudky, ktoré by sa nerozpadli pod miernym tlakom,

b) vôňa – bez cudzieho pachu.

(4) Pri výrobe kazeínov sa môžu používať tieto technologické pomocné látky a bakteriálne kultúry:

a) kyselina mliečna (E 270),

b) kyselina chlorovodíková,

c) kyselina sírová,

d) kyselina citrónová (E 330),

e) kyselina octová (E 260),

f) kyselina fosforečná (ortofosforečná),

g) srvátka,

h) bakteriálne kultúry produkujúce kyselinu mliečnu.

(5) Kazeináty znamenajú výrobky získané sušením kazeínov spracovaných neutralizujúcimi látkami.

(6) Kazeináty sa podľa katiónu použitého neutralizačného činidla v trhových druhoch členia na sodný, vápenatý, draselný, amónny a horečnatý.

(7) Požiadavky na zloženie kazeinátu:

a) mliečny kazeín v mliečnej bielkovine najmenej 88 hm. % v sušine,

b) vlhkosť najviac 8 hm. %,

c) mliečny tuk najviac 2 hm. %,

d) sediment v 25 g vzorky kazeinátu najviac 22,5 mg,

e) bezvodá laktóza najviac 1 hm. %,

f) hodnota pH 6,0 až 8,0.

(8) V kazeíne a kazeináte maximálny obsah olova nesmie presiahnuť 1 $mg.kg^{-1}$ a nečistoty 0 v 25 mg.

(9) Kazeinát musí spĺňať tieto organoleptické požiadavky:

a) vzhľad – farba biela až krémovobiela; výrobok nesmie obsahovať žiadne hrudky, ktoré by sa nerozpadli pod miernym tlakom,

b) rozpustnosť – takmer úplne rozpustné v destilovanej vode okrem kazeinátu vápenatého,

c) vôňa – veľmi slabé cudzie príchute a pachy.

(10) Kvalita kazeínov a kazeinátov sa skúša metódami uvedenými v technických normách.[2])

(11) Názov kazeínov sa uvádza podľa odseku 1.

(12) V názve kazeinátov sa uvádza aj použitý katión podľa odseku 3.

(13) Ak sa mliečne bielkoviny uvádzajú na trh ako zmesi mliečnych bielkovín, musí sa v ich názve uvádzať, že ide o zmes, pričom sa musia vymenovať mliečne bielkoviny, z ktorých sa zmes skladá, a to v klesajúcom poradí podľa hmotnosti.

(14) Ak zmesi mliečnych bielkovín obsahujú kazeináty, musí sa uvádzať množstvo mliečnych bielkovín v zmesi a označenie katiónu v kazeináte.

(15) V označení kazeínov a kazeinátov sa uvádza

a) čistá hmotnosť vyjadrená v kilogramoch alebo gramoch,

b) meno, priezvisko a adresa trvalého pobytu alebo obchodné meno a sídlo výrobcu, baliarne alebo

predávajúceho ustanoveného v rámci Európskej únie,

c) krajina pôvodu, ak ide o výrobky dovážané z tretích krajín,

d) dátum výroby alebo označenie, podľa ktorého možno identifikovať dávku.

(16) Kazeíny a kazeináty musia byť označené tak, aby vyhovovali definíciám a pravidlám, ak nevyhovujú kritériám, musia byť nazvané a označené tak, aby kupujúci nebol uvedený do omylu, pokiaľ ide o ich druh, kvalitu alebo používanie.

(17) Odstredené mlieko znamená mlieko od jednej kravy alebo viacerých kráv, do ktorého nebolo nič pridané a v ktorom sa znížil len obsah tuku.

(18) Kazeíny a kazeináty musia byť podrobené tepelnému ošetreniu tak, aby bol fosfatázový test negatívny.

§ 5

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

§ 6

Zrušuje sa Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 9. septembra 2004 č. 2264/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca zahustené mlieko, sušené mlieko, kazeíny a kazeináty (oznámenie č. 531/2004 Z. z.).

§ 7

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. marca 2012.

Zsolt Simon v. r.

Príloha
k vyhláške č. 43/2012 Z. z.

Zoznam vykonávaných právne záväzných aktov Európskej únie

1. Smernica Rady 83/417/EHS z 25. júla 1983 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa niektorých laktoproteínov (kazeínov a kazeinátov) určených na ľudskú spotrebu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 7) v znení
   – nariadenia Rady (ES) č. 807/2003 zo 14. apríla 2003 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 1/zv. 4),
   – nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 zo 16. decembra 2008 (Ú. v. EÚ L 354, 31. 12. 2008).
2. Smernica Rady 2001/114/ES z 20. decembra 2001 o určitom čiastočne alebo úplne dehydrovanom konzervovanom mlieku určeného na ľudskú spotrebu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 35) v znení
   – smernice Rady 2007/61 ES z 26. septembra 2007 (Ú. v. EÚ L 258, 4. 10. 2007).

1) 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.

2) STN P 57 0006 Metódy odberu vzoriek potravinárskych kazeínov a kazeinátov na chemické skúšanie.
STN P 57 0111-12 Metódy skúšania potravinárskych kazeínov a kazeinátov.

Vydavateľ Zbierky zákonov Slovenskej republiky, správca obsahu a prevádzkovateľ právneho a informačného portálu Slov-Lex dostupného na webovom sídle www.slov-lex.sk je
Úrad vlády Slovenskej republiky, Námestie slobody 1, 813 70 Bratislava,
tel.: 02 888 91 131, e-mail: helpdesk@slov-lex.sk.