

**ZBIERKA**  **ZÁKONOV**  
**SLOVENSKEJ REPUBLIKY**

Ročník 2012

Vyhlásené: 8. 2. 2012

Časová verzia predpisu účinná od: 1. 2.2017 do: 13. 6.2026

**Obsah dokumentu je právne záväzný.**

**44**

**VYHLÁŠKA**

**Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky**

z 26. januára 2012

**o ovocných džemoch, rôsoloch, marmeládach a sladenom gaštanovom  
pyré**

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

**§ 1**

(1) Táto vyhláška sa vzťahuje na výrobu, dovoz, manipuláciu a na uvádzanie na trh týchto výrobkov z ovocia:

- a) džem,
- b) džem menej sladký,
- c) extradžem,
- d) extradžem menej sladký,
- e) rôsol,
- f) extrarôsol,
- g) marmeláda,
- h) rôsolová marmeláda,
- i) sladené gaštanové pyré.

(2) Ak táto vyhláška neustanovuje inak, na výrobu, dovoz, manipuláciu a uvádzanie na trh ovocných džemov, rôsolov, marmelád a sladeného gaštanového pyré sa vzťahuje osobitný predpis.<sup>1)</sup>

(3) Táto vyhláška sa nevzťahuje na výrobky určené na výrobu jemných pekárskejších výrobkov, cukrárskejších výrobkov a trvanlivého pečiva.

**§ 2**

Na účely tejto vyhlášky sa rozumie

- a) ovocím čerstvý zdravý plod bez znakov kazenia, s obsahom všetkých podstatných zložiek, dostatočne zrelý na použitie, očistený, po odstránení kazov a nejedlých vrchných a spodných častí; rajčiak, jedlá časť stoniek rebarbory, mrkva, sladký zemiak, uhorka, tekvica, dyňa, cukrový melón a ďumbier sa považujú za ovocie,
- b) ďumbierom jedlý (Zingiber officinale) koreň rastliny ďumbier v čerstvom alebo konzervovanom stave, a to sušený alebo konzervovaný v sirupe,

- c) dužinou jedlá časť celého plodu ovocia, ktorá môže byť zbavená kôry, šupy, semien alebo kôstok a môže byť narezaná na plátky alebo drvená, nie však spracovaná na pretlak,
- d) pretlakom jedlá časť celého ovocia, ktorá môže byť zbavená kôry, šupy, semien alebo kôstok a ktorá je spracovaná pasírovaním alebo iným podobným postupom,
- e) vodným extraktom vodný výluh z ovocia, ktorý okrem strát nevyhnutných pri riadnom spracovaní obsahuje všetky vo vode rozpustné zložky použitého ovocia,
- f) džemom zmes cukrov, dužiny alebo pretlaku z jedného druhu alebo viacerých druhov ovocia a vody spracovaná do vhodnej zrôsolovatej konzistencie,
- g) džemom menej sladkým zmes cukrov, dužiny alebo pretlaku z jedného druhu ovocia alebo viacerých druhov ovocia a vody spracovaná do vhodnej zrôsolovatej konzistencie; tento výrobok má nižšiu refraktometrickú sušinu ako džem,
- h) extradžemom zmes cukrov, nezahustenej dužiny z jedného druhu alebo viacerých druhov ovocia a vody spracovaná do vhodnej zrôsolovatej konzistencie; extradžem sa môže označovať ako výberový džem,
- i) extradžemom menej sladkým zmes cukrov, nezahustenej dužiny z jedného druhu ovocia alebo viacerých druhov ovocia a vody spracovaná do vhodnej zrôsolovatej konzistencie; extradžem menej sladký možno označovať ako výberový džem; tento výrobok má nižšiu refraktometrickú sušinu ako extradžem,
- j) rôsolom a extrarôsolom vhodne zrôsolovatená zmes cukrov a šťavy alebo vodného extraktu z jedného druhu alebo viacerých druhov ovocia; rôsol sa môže označovať ako želé a extrarôsol sa môže označovať ako extraželé,
- k) marmeládou zmes vody, cukru a jedného produktu alebo viacerých produktov získaných z citrusového ovocia, ktorými sú dužina, pretlak, šťava, vodný extrakt a šupa, spracovaná do vhodnej zrôsolovatej konzistencie,
- l) rôsolovou marmeládou marmeláda, ktorá neobsahuje nerozpustnú hmotu alebo obsahuje iba malé množstvo jemných plátkov šupy,
- m) sladeným gaštanovým pyrém zmes vody, cukru a pretlaku z gaštanu jedlého (*Castanea sativa*) spracovaná do vhodnej konzistencie.

### § 3

(1) Najmenšie množstvá ovocia použité na výrobu 1 kg hotového výrobku podľa § 1 ods. 1 sú uvedené v prílohe č. 1.

(2) Extradžem zo šípok, extradžem menej sladký zo šípok, extradžem bez semien z malín, černíc (ostružín), čučoriedok, čiernych ríbezlí a červených ríbezlí a extradžem menej sladký bez semien z malín, černíc (ostružín), čučoriedok, čiernych ríbezlí a červených ríbezlí možno vyrobiť úplne alebo čiastočne z nezahusteného pretlaku plodov tohto ovocia. Citrusový džem, citrusový džem menej sladký, citrusový extradžem a citrusový extradžem menej sladký možno vyrobiť z celého ovocia narezaného na pásy alebo plátky.

(3) Na výrobu extradžemu, extradžemu menej sladkého a extrarôsolu nemožno v zmesi použiť jablko, hrušku, slivku s neoddeľujúcou sa kôstkou, cukrový melón, dyňu, hrozno, tekvicu, uhorku a rajčiak.

(4) Výrobok podľa § 1 ods. 1 písm. a), c), e) až i) okrem výrobkov, v ktorých sú cukry úplne alebo čiastočne nahradené sladidlami,<sup>2)</sup> musí mať obsah rozpustnej sušiny určený refraktometricky najmenej 60 %.

(5) Výrobok podľa § 1 ods. 1 písm. b) a d) musí mať obsah rozpustnej sušiny určený refraktometricky 52 % až 59 %.

**§ 4**

(1) Na výrobu výrobku podľa § 1 ods. 1 možno použiť ovocie, dužinu, pretlak a vodný extrakt.

(2) Na výrobu výrobku podľa § 1 ods. 1 možno použiť aj

- a) cukor,<sup>3)</sup>
- b) fruktózový sirup,
- c) cukor získaný z ovocia,
- d) hnedý cukor.

(3) Na výrobu výrobku podľa § 1 ods. 1 možno okrem surovín a prísad podľa odsekov 1 a 2 použiť ako ďalšie prísady a prídavné látky<sup>2)</sup> aj

- a) med<sup>4)</sup> ako úplnú alebo čiastočnú náhradu cukrov,
- b) ovocnú šťavu, ak ide o džem a džem menej sladký,
- c) šťavu z citrusových plodov, ak ide o džem, džem menej sladký, extradžem, extradžem menej sladký, rôsol a extrarôsol, ktoré sú vyrobené z iných druhov ovocia ako citrusov,
- d) šťavu z červených plodov, ak ide o džem, džem menej sladký, extradžem a extradžem menej sladký, ktoré sú vyrobené zo šípok, jahôd, malín, egrešov, červených ríbezlí, sliviek alebo rebarbory,
- e) šťavu z červenej repy, ak ide o džem, džem menej sladký a rôsol, ktoré sú vyrobené z jahôd, malín, egrešov, červených ríbezlí alebo sliviek,
- f) esenciálny olej z citrusových plodov, ak ide o marmeládu a rôsolovú marmeládu,
- g) jedlý olej a tuk ako odpeňovač,
- h) tekutý pektín,
- i) citrusovú šupu, ak ide o džem, džem menej sladký, extradžem, extradžem menej sladký, rôsol a extrarôsol,
- j) list pelargónie (*Pelargonium odoratissimum* L., L'HÉR.), ak ide o džem, džem menej sladký, extradžem, extradžem menej sladký, rôsol a extrarôsol, ktoré sú vyrobené z dúl,
- k) liehovinu, víno, likérové víno, orechy, aromatické byliny, korenie, vanilku a vanilkový extrakt,
- l) vanilín.

(4) Surovinu podľa odseku 1 možno spracúvať alebo upravovať

- a) zohriatím, vychladením alebo zmrazením,
- b) sublimačným sušením, lyofilizáciou,
- c) zahusťovaním na technicky možnú mieru,
- d) použitím oxidu siričitého (E 220) alebo jeho solí (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227) ako pomocného prostriedku na výrobu, pričom nesmie byť presiahnuté najvyššie prípustné množstvo oxidu siričitého v hotových výrobkoch podľa osobitného predpisu;<sup>2)</sup> oxid siričitý a jeho soli nemožno použiť pri výrobe extradžemu, extradžemu menej sladkého a extrarôsolu.

(5) Marhule a slivky určené na výrobu džemu a džemu menej sladkého možno spracúvať okrem sublimačného sušenia aj inými spôsobmi sušenia.

(6) Citrusovú kôru možno konzervovať v slanom roztoku.

## § 5

(1) Názov výrobku podľa § 1 ods. 1 možno pri uvádzaní na trh používať len pre výrobky podľa § 2 písm. f) až m); ak však ide o zaužívané pomenovanie, tento názov možno používať i ako súčasť názvu iných výrobkov, ktoré nemožno zameniť s výrobkami podľa § 2 písm. f) až m).

(2) V názve výrobku podľa § 1 ods. 1 musí byť uvedený druh alebo druhy použitého ovocia v zostupnom poradí podľa hmotnosti použitých surovín. Ak ide o výrobok vyrobený z troch alebo viacerých druhov ovocia, možno vymenovanie použitých druhov ovocia v názve výrobku nahradiť údajom o počte druhov použitého ovocia alebo slovami „zmes ovocia“, „miešané ovocie“ alebo inými slovami, z ktorých bude zrejmé, že ide o zmes ovocia.

(3) V označení výrobku podľa § 1 ods. 1 musí byť uvedené

- a) množstvo použitého ovocia na 100 g hmotnosti hotového výrobku slovami „pripravené/vyrobené z ... g ovocia na 100 g“; ak sa na výrobu použil vodný extrakt, uvedie sa množstvo ovocia po odpočítaní hmotnosti vody použitej na prípravu vodného extraktu,
- b) celkové množstvo cukru slovami „celkový obsah/celkové množstvo cukru ... g na 100 g“, pričom uvedený celkový obsah cukru predstavuje hodnotu stanovenú refraktometricky pri teplote 20 °C v hotovom výrobku s odchýlkou najviac 3 refraktometrických stupňov od uvedenej hodnoty celkového množstva cukru; celkové množstvo cukru sa nemusí uvádzať pri výrobkoch, ktoré majú v označení uvedenú výživovú hodnotu v súvislosti s výživovým tvrdením pre cukry podľa osobitného predpisu.<sup>5)</sup>

(4) Údaje podľa odseku 3 sa uvádzajú v tom istom zornom poli ako názov výrobku jasne viditeľným písmom.

(5) Ak je obsah oxidu siričitého v hotových výrobkoch vyšší ako 10 mg.kg<sup>-1</sup>, jeho prítomnosť musí byť uvedená v zozname zložiek výrobku.

## § 6

(1) Touto vyhláškou sa preberajú právne záväzné akty Európskej únie uvedené v prílohe č. 2.

(2) Táto vyhláška bola prijatá v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov<sup>6)</sup> a označovania potravín<sup>7)</sup>

## § 7

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 23. júna 2004 č. 1685/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca ovocné džemy, rôsolý, marmelády a sladené gaštanové pyré (oznámenie č. 433/2004 Z. z.).

## § 8

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. marca 2012.

**Zsolt Simon v. r.**

**Príloha č. 1**  
**k vyhláske č. 44/2012 Z. z.**

**NAJMENŠIE MNOŽSTVO OVOCIA NA VÝROBU 1 KG HOTOVÉHO VÝROBKU**

<b>Výrobok</b>	<b>Hmotnosť v g</b>	<b>Použitá surovina</b>	<b>Poznámka</b>
<b>1. Džem a džem menej sladký</b>	350	dužina alebo pretlak	Na výrobu citrusového džemu a citrusového džemu menej sladkého je povolené použiť celé ovocie podľa § 3 ods. 2.
a) všeobecne	250		
b) červené ríbezle, jarabina, rakytník rešetliakový (Hippophae rhamnoides), čierne ríbezle, šípky a dully	150		
c) ďumbier	160		
d) kešu jablká (obličkovec západný)	60		
e) plody mučenky			
<b>2. Extradžem a extradžem menej sladký</b>	450	dužina	Na výrobu extradžemu zo šípok, extradžemu menej sladkého zo šípok, extradžemu bez semien z malín, černíc, čučoriedok, čiernych a červených ríbezlí a extradžemu menej sladkého bez semien z malín, černíc, čučoriedok, čiernych a červených ríbezlí možno použiť pretlak podľa § 3 ods. 2. Na výrobu citrusového extradžemu a citrusového extradžemu menej sladkého možno použiť celé ovocie podľa § 3 ods. 2.
a) všeobecne	350		
b) červené ríbezle, jarabina, rakytník rešetliakový (Hippophae rhamnoides), čierne ríbezle, šípky a dully	250		
c) ďumbier	230		
d) kešu jablká (obličkovec západný)	80		
e) plody mučenky			
<b>3. Rôsol (želé)</b>	350	šťava alebo vodný extrakt	Hmotnosť ovocia je uvedená po odpočítaní hmotnosti vody potrebnej na výrobu vodného extraktu.
a) všeobecne	250		
b) červené ríbezle, jarabina, rakytník rešetliakový (Hippophae rhamnoides), čierne ríbezle, šípky a dully	150		
c) ďumbier	160		
d) kešu jablká (obličkovec západný)	60		
e) plody mučenky			
<b>4. Extrarôsol (extraželé)</b>	450	šťava alebo vodný extrakt	Hmotnosť ovocia je uvedená po odpočítaní hmotnosti vody potrebnej na výrobu vodného extraktu.

b) červené ríbezle, jarabina, rakytník rešetliakový (Hippophae rhamnoides), čierne ríbezle, šípky a dully	350		
c) ďumbier	250		
d) kešu jablká (obličkovec západný)	230		
e) plody mučenky	80		
<b>5. Marmeláda</b> citrusové plody - z nich endokarp	200 75	dužina, pretlak, šťava, vodný extrakt, šupy	
<b>6. Sladené gaštanové pyrė</b> gaštan jedlý (Castanea sativa)	380	pretlak	

V zmesi dvoch alebo viacerých druhov ovocia sa množstvo ovocia uvedené v tabuľke musí znížiť proporcionálne k percentu použitých druhov ovocia.

**Príloha č. 2  
k vyhláske č. 44/2012 Z. z.****ZOZNAM PREBERANÝCH PRÁVNE ZÁVÄZNÝCH AKTOV EURÓPSKEJ ÚNIE**

Smernica Rady 2001/113/ES z 20. decembra 2001 vzťahujúca sa na ovocné džemy, rôsoly a marmelády a sladené gaštanové pyrė určené na ľudskú spotrebu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 27) v znení

- smernice Rady 2004/84/ES z 10. júna 2004 (Ú. v. EÚ L 219, 19. 6. 2004),
- nariadenia Rady (ES) č. 1182/2007 z 26. septembra 2007 (Ú. v. EÚ L 273, 17. 10. 2007).

- 1) Napríklad výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 9. júna 2003 č. 1799/2003–100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca materiály a predmety určené na styk s potravinami (oznámenie č. 337/2003 Z. z.) v znení neskorších predpisov, nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení, nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ kap. 15/zv. 6) v platnom znení.
- 2) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 11. februára 2008 č. 04650/2008-OL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca prídavné látky v potravinách (oznámenie č. 67/2008 Z. z.) v znení neskorších predpisov.  
Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady č. 1333/2008 (ES) zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách (Ú. v. EÚ L 354, 31. 12. 2008) v platnom znení.
- 3) Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky č. 37/2012 Z. z., ktorou sa upravujú niektoré cukry.
- 4) Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky č. 41/2012 Z. z. o mede.
- 5) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 z 20. decembra 2006 o výživových a zdravotných tvrdeniach o potravinách v platnom znení (Ú. v. EÚ L 404, 30. 12. 2006) v platnom znení.
- 6) Smernica Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/1535 z 9. septembra 2015, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických predpisov a pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti (kodifikované znenie) (Ú. v. EÚ L 241, 17. 9. 2015).
- 7) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004 (Ú. v. EÚ L 304, 22. 11. 2011) v platnom znení.

