ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2014

Vyhlásené: 7. 2. 2014 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

24

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

z 23. januára 2014

o pekárskych výrobkoch, cukrárskych výrobkoch a cestovinách

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 a § 30 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov ustanovuje:

§ 1
Predmet úpravy

Táto vyhláška upravuje podrobnosti o požiadavkách na výrobu, manipuláciu a umiestňovanie pekárskych výrobkov, cukrárskych výrobkov a cestovín na trh.

§ 2
Vymedzenie pojmov

Na účely tejto vyhlášky sa rozumie

a) pekárskym výrobkom potravina vyrábaná tepelnou úpravou rôzne tvarovaného cesta z mlynských obilných výrobkov, vody a iných zložiek podľa receptúry,

b) pekárňou potravinárska prevádzkareň, ktorá umožňuje vykonávať všetky technologické operácie potrebné na výrobu pekárskych výrobkov, najmä miesenie, tvarovanie, kysnutie a tepelnú úpravu cesta,

c) chlebom pekársky výrobok s hmotnosťou viac ako 400 g nakyprený kvasom alebo droždím; ak je chlieb krájaný alebo porciovaný, môže mať aj nižšiu hmotnosť,

d) pečivom pekársky výrobok hladký, narezaný, posypaný, neposypaný, plnený, neplnený, potretý, nepotretý, nakyprený droždím alebo iným spôsobom,

e) bežným pečivom pekársky výrobok, ktorý obsahuje bezvodý tuk v množstve do 8,2 hmotnostných percent (ďalej len „% hmot.“) z celkovej hmotnosti múky podľa receptúry alebo sacharózu, glukózu, fruktózu, alebo ich kombináciu v množstve do 5 % hmot. z celkovej hmotnosti múky podľa receptúry,

f) jemným pečivom pekársky výrobok, ktorý obsahuje bezvodý tuk v množstve nad 8,2 % hmot. z celkovej hmotnosti múky podľa receptúry alebo sacharózu, glukózu, fruktózu, alebo ich kombináciu v množstve nad 5 % hmot. z celkovej hmotnosti múky podľa receptúry; to neplatí, ak ide o pekársky výrobok s výživovým tvrdením podľa osobitného predpisu,[1])

g) trvanlivým pečivom pekársky výrobok, ktorého aktivita vody je menšia alebo sa rovná hodnote 0,65,

h) ostatným pekárskym výrobkom pekársky výrobok, ktorý je iný ako pekárske výrobky podľa písmen c) až g),

i) čerstvým pekárskym výrobkom pekársky výrobok, ktorý sa vyrába bez použitia predpečenia a ponúka sa spotrebiteľovi najneskôr do 24 hodín po upečení,

j) cukrárskym výrobkom potravina pripravená z cukru a zložiek podľa receptúry alebo z cukrárskeho polotovaru, spravidla dokončená pridaním náplne, polevy, ozdoby alebo kusového ovocia s dodržaním špecifikácie výrobku,

k) cukrárskym polovýrobkom alebo cukrárskym polotovarom cesto, hmota, náplň, poleva, korpus, modelovaný cukrársky výrobok a cukrárska ozdoba, ktoré podľa stupňa technologickej úpravy možno použiť na ďalšie spracovanie tak, že sa zmenia len ich organoleptické a úžitkové vlastnosti s dodržaním špecifikácie výrobku,

l) cukrárskou náplňou alebo cukrárskym krémom polotuhý cukrársky polotovar alebo cukrársky polovýrobok rozličnej farby, vône a chuti, ktorý sa pripravuje miešaním, šľahaním, trením alebo varením a používa sa na plnenie a zdobenie cukrárskeho výrobku s dodržaním špecifikácie výrobku,

m) cestovinou potravina, ktorá sa vyrába tvarovaním nekysnutého a chemicky nekypreného cesta pripraveného z mlynského obilného výrobku, vody a ďalších zložiek podľa receptúry,

n) vaječnou cestovinou cestovina, ktorá sa vyrába s prídavkom vaječnej zložky v množstve zodpovedajúcom najmenej jednému slepačiemu vajcu na 1 kg múky; množstvu jedného vajca zodpovedá 10,4 g pasterizovanej sušenej vaječnej hmoty alebo 45 g pasterizovanej vaječnej melanže,

o) bezvaječnou cestovinou cestovina, ktorá sa vyrába bez prídavku vaječnej zložky,

p) cestovinou z tvrdej pšenice alebo semolinovou cestovinou cestovina, ktorá sa vyrába z múky tvrdej pšenice bez pridania vajec,

q) celozrnnou cestovinou cestovina, ktorá sa vyrába z celozrnnej múky,

r) grahamovou cestovinou cestovina, ktorá sa vyrába zo semolinovej múky cestovinárskej grahamovej,

s) plnenou cestovinou cestovina s rôznou náplňou,

t) instantnou cestovinou cestovina, ktorá sa vyrába tak, aby bola pripravená na ľudskú spotrebu bez varenia.

§ 3
Členenie a označovanie pekárskych výrobkov

(1) V názve pekárskych výrobkov sa musí uviesť ich začlenenie podľa prílohy č. 1 tabuľky č. 1.

(2) V zložení chleba sa musí uviesť percentuálny podiel hlavnej mlynskej zložky z celkovej hmotnosti zložiek použitých na jeho výrobu.

(3) Nebalený pekársky výrobok možno označiť slovom „čerstvý“, ak spĺňa podmienky podľa § 2 písm. i).

(4) Nebalený pekársky výrobok, ktorý prevádzkovateľ v hotovom stave zmrazí, ale spotrebiteľovi ho ponúka v rozmrazenom stave, sa v mieste ponuky na predaj viditeľne označí slovom „rozmrazené“.

(5) Pekársky výrobok vyrábaný inde ako v pekárni dopečením z predpečeného chladeného alebo zmrazeného polotovaru sa v mieste ponuky na predaj viditeľne označí slovami „vyrobené dopečením z chladeného polotovaru“ alebo „vyrobené dopečením zo zmrazeného polotovaru“.

(6) Ak ide o pekársky polotovar umiestnený na trh, v označení sa musí uviesť aj návod na použitie.

(7) Ak ide o nebalený pekársky výrobok určený na predaj, musí sa uviesť na dostupnom mieste jeho zloženie a členenie podľa prílohy č. 1 tabuľky č. 1.

(8) Strúhanka vyrábaná z chleba sa musí označiť ako „strúhanka vyrábaná z chleba“.

§ 4
Požiadavky na chlieb a pečivo

Chlieb musí mať rovnomerne sformovaný tvar a vzhľad podľa vlastnej špecifikácie výrobku. Kôrku musí mať hladkú alebo narezanú, alebo s odtlačkom ošatky, lesklú alebo pomúčenú, celistvú alebo s povrchovou úpravou, bez zreteľne obnaženej striedky, ktorá je dobre prepečená, pórovitá, pružná podľa druhu, farby zodpovedajúcej receptúre jednotlivých druhov chleba, neoddeľujúca sa od kôrky. Praskliny, ktoré nie sú výsledkom povrchovej úpravy, môžu byť najviac do jednej tretiny priemeru chleba alebo dĺžky chleba.

§ 5
Umiestnenie pekárskych výrobkov na trh

(1) Krájané pekárske výrobky sa musia umiestňovať na trh balené.

(2) Prepravné obaly určené na prepravu pekárskych výrobkov sa nesmú používať na iné účely.

(3) Nebalený pekársky výrobok určený na predaj samoobslužným spôsobom sa musí ponúkať na predaj v zariadení s ochranným krytom, na ktorom je umiestnené poučenie o tom, ako sa môže zákazník obslúžiť pri dodržaní zásad hygienického predaja.

§ 6
Označovanie cukrárskych výrobkov

(1) Nebalený cukrársky výrobok a cukrársky polotovar určené na predaj musia mať na dostupnom mieste uvedené zloženie.

(2) Cukrársky výrobok a cukrársky polotovar, ktoré majú trvanlivosť viac ako 24 hodín, musia mať na obale výrobku uvedený dátum spotreby.[2])

§ 7
Členenie a označovanie cestovín

Na obale cestoviny sa musí uviesť

a) v názve cestoviny jej začlenenie podľa prílohy č. 1 tabuľky č. 2,

b) ak ide o vaječnú cestovinu, množstvo použitých vaječných zložiek v prepočte na celé vajcia a na 1 kg múky,

c) ak ide o nesušenú cestovinu, údaj o tom, že je to nesušená cestovina, podmienky jej skladovania a dátum spotreby,

d) časový údaj, do ktorého sa po otvorení obalu odporúča spotrebovať, ak ide o cestovinu balenú v ochrannej atmosfére alebo o vákuovo balenú cestovinu,

e) označenie náplne, ak ide o plnenú cestovinu.

§ 8
Požiadavky na cestovinu

Kvalitatívne požiadavky na cestovinu sú uvedené v prílohe č. 1 tabuľke č. 3.

§ 9
Umiestnenie cestovín na trh

(1) Cestovina sa musí umiestňovať na trh balená.

(2) Obal na cestovinu nesmie vizuálne skresľovať svojou farbou farbu cestoviny.

(3) Nesušená cestovina sa musí skladovať pri teplote najviac 5 °C a vákuovo balená cestovina alebo cestovina balená v inertnej atmosfére sa musí skladovať pri teplote najviac 10 °C, ak výrobca neustanoví iné podmienky skladovania. Nesušená cestovina sa musí prepravovať v izotermickom obale alebo v izotermickom dopravnom prostriedku.

§ 10
Dovolená chyba

Dovolená záporná chyba nebaleného pekárskeho výrobku a nebaleného cukrárskeho výrobku je ustanovená v prílohe č. 2.

§ 11
Prechodné ustanovenie

Pekársky výrobok, cukrársky výrobok a cestovina, ktoré boli vyrobené podľa predpisov platných do 31. marca 2014, možno uvádzať na trh do vyčerpania zásob.

§ 12
Záverečné ustanovenie

(1) Požiadavky ustanovené touto vyhláškou sa neuplatnia na výrobky, ktoré boli vyrobené alebo uvedené na trh v niektorom členskom štáte Európskej únie alebo v Turecku, alebo boli uvedené na trh v súlade s právom niektorého zo štátov Európskeho združenia voľného obchodu, ktoré sú súčasne zmluvnou stranou dohody o Európskom hospodárskom priestore.

(2) Táto vyhláška bola prijatá v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov.[3])

§ 13
Zrušovacie ustanovenie

Zrušujú sa štvrtý oddiel „Cestoviny“, piaty oddiel „Pekárske výrobky z obilia“, šiesty oddiel „Špeciálne výrobky z obilia“ a siedmy oddiel „Cukrárenské výrobky“ výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 21. októbra 2004 č. 2657/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca jedlé obilie a výrobky z obilia (oznámenie č. 360/2005 Z. z.).

§ 14

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. apríla 2014.

Ľubomír Jahnátek v. r.

Príloha č. 1
k vyhláške č. 24/2014 Z. z.

Tabuľka č. 1
Členenie a označovanie pekárskych výrobkov

Druh tovaru	**Skupina**	**Podskupina**
pekársky výrobok	chlieb	–
	pečivo	bežné
		jemné
		trvanlivé
	ostatné pekárske výrobky	strúhanka, suchár, tyčinky, parené výrobky a iné

Tabuľka č. 2
Členenie a označovanie cestoviny

Druh tovaru	**Skupina**	**Podskupina**
cestovina	vaječná bezvaječná semolinová celozrnná ostatná	sušená nesušená plnená zmrazená alebo hlbokozmrazená balená vákuovo alebo v ochrannej atmosfére instantná

Tabuľka č. 3
Kvalitatívne požiadavky na cestovinu

Podskupina cestovina	**Vlhkosť najmenej** **[% hmot.]**	**Vlhkosť najviac** **[% hmot.]**
sušená	–	13
nesušená	20	–
zmrazená	20	38
balená vákuovo alebo balená v ochrannej atmosfére	20	38

Príloha č. 2
k vyhláške č. 24/2014 Z. z.

DOVOLENÉ ZÁPORNÉ CHYBY NEBALENÉHO PEKÁRSKEHO VÝROBKU A NEBALENÉHO CUKRÁRSKEHO VÝROBKU

Výrobok s hmotnosťou [g]	**Dovolená záporná chyba [% hmot.]**
Chlieb nebalený	– 6
Pečivo do 300 nad 300	– 7 – 6
Jemné pečivo do 150 nad 150	– 7 – 6
Trvanlivé pečivo do 50 51 – 100 101 – 250 251 – 500 nad 500	– 11 – 9 – 7 – 5 – 3
Ostatné pekárske výrobky do 250 nad 250	– 6 – 5
Cukrársky výrobok*) do 150 pri vážení 1. 25 kusov 2. 10 kusov nad 150 pri vážení 1. 10 kusov 2. 1 kusa	– 5 – 6 – 3 – 5

*) Pri vážení viacerých kusov je uvedená dovolená záporná chyba pre priemer.

1) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 z 20. decembra 2006 o výživových a zdravotných tvrdeniach o potravinách (Ú. v. EÚ L 404, 30. 12. 2006) v platnom znení.

2) § 7 ods. 8 vyhlášky Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky č. 127/2012 Z. z. o označovaní potravín.

3) 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. 13/zv. 20) v platnom znení.

Vydavateľ Zbierky zákonov Slovenskej republiky, správca obsahu a prevádzkovateľ právneho a informačného portálu Slov-Lex dostupného na webovom sídle www.slov-lex.sk je
Ministerstvo spravodlivosti Slovenskej republiky, Župné námestie 13, 813 11 Bratislava,
tel.: 02 888 91 137, fax: 02/52442853, e-mail: helpdesk@slov-lex.sk.