ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2014

Vyhlásené: 15.02.2014 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

29

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

z 31. januára 2014

o majonézach a majonézových výrobkoch

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 neskorších predpisov ustanovuje:

§ 1

Na účely tejto vyhlášky sa rozumie

a) základnou majonézou výrobok polotuhej konzistencie získaný emulgáciou rastlinného oleja vo vaječnej zložke a v okysľujúcej zložke, ktorý obsahuje najmenej 78,5 hmotnostných percent (ďalej len „% hmot.“) celkových tukov a najmenej 6 % hmot. vaječného žĺtka, okysľujúcu zložku a soľ, bez prídavných látok,

b) majonézou výrobok, ktorý okrem základných zložiek podľa písmena a) môže obsahovať cukor a prídavné látky, ktoré majonéze nedodávajú inú charakteristickú chuť, farbu, vôňu alebo konzistenciu,

c) vaječnou zložkou tepelne ošetrená vaječná zmes, tepelne ošetrený vaječný žĺtok alebo tepelne ošetrený vaječný bielok,

d) majonézovým výrobkom majonéza, do ktorej sa pridávajú iné potraviny alebo prídavné látky v potravinách;[1]) majonézový výrobok možno označiť názvom

1. ochutená majonéza, ak ide o majonézu, do ktorej bola pridaná potravina, ktorá dodáva majonéze charakteristickú chuť, farbu, vôňu alebo konzistenciu a môže obsahovať aj prídavné látky,
2. majonézová omáčka alebo majonézová nátierka, ak ide o majonézový výrobok, ktorý obsahuje najmä majonézu, do ktorej bola pridaná voda určená na ľudskú spotrebu (ďalej len „pitná voda“), iné potraviny a prídavné látky,
3. tatárska omáčka, ak ide o majonézový výrobok, ktorý obsahuje najmä vaječnú zložku, ocot, sterilizované uhorky, termicky modifikovaný škrob alebo iný emulgátor, cibuľu, horčicu, cukor, soľ a koreniny.

§ 2

(1) Na výrobu majonéz možno použiť

a) vaječnú zložku,

b) rastlinný olej, ktorého obsah kyseliny erukovej je najviac 5 % hmot. počítaných z celkového množstva mastných kyselín v tukovej zložke,

c) okysľujúcu zložku, ktorou môže byť

1. ocot, ktorého obsah kyseliny octovej je najmenej 8 % hmot.,
2. kyselina citrónová alebo citrónová šťava, ktorej obsah kyseliny citrónovej je najmenej 8 % hmot.,
3. sodná soľ alebo draselná soľ kyseliny octovej alebo kyseliny citrónovej,
4. kyselina mliečna alebo jej sodná soľ alebo draselná soľ, alebo
5. kyselina vínna alebo jej sodná soľ alebo draselná soľ,

d) doplňujúcu zložku, ktorou môže byť

1. cukor,
2. soľ,

e) prídavné látky.

(2) Na výrobu majonézových výrobkov možno použiť

a) vaječnú zložku,

b) rastlinný olej, ktorého obsah kyseliny erukovej je najviac 5 % hmot. počítaných z celkového množstva mastných kyselín v tukovej zložke,

c) okysľujúcu zložku podľa odseku 1 písm. c),

d) doplňujúce zložky, ktorými môže byť

1. pitná voda,
2. soľ,
3. cukor,
4. koreniny, koreninové prípravky a koreninové extrakty; ak sa použijú koreniny, ktoré spôsobujú sfarbenie podobné farbe vaječného žĺtka, napríklad šafran a kurkuma, uvedú sa v označení zloženia ako farbivo,
5. horčica,
6. ovocie alebo zelenina vrátane ovocnej šťavy alebo zeleninovej šťavy,
7. mliečne výrobky,
8. termicky modifikované škroby alebo iné emulgátory,

e) prídavné látky.

§ 3

Majonézy a majonézové výrobky, ktoré boli vyrobené podľa predpisov platných do 31. marca 2014, možno umiestňovať na trh až do vyčerpania zásob.

§ 4

(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[2]) a označovania potravín.[3])

§ 5

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 14. februára 2005 č. 1752/2005-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca vajcia, majonézy a majonézové výrobky (oznámenie č. 400/2005 Z. z.) v znení výnosu č. 3785/2005-100 (oznámenie č. 651/2005 Z. z.).

§ 6

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. apríla 2014.

Ľubomír Jahnátek v. r.

1) Čl. 3 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách (Ú. v. EÚ L 354, 31. 12. 2008) v platnom znení.

2) Smernica Európskeho parlamentu a Rady 98/34/ES z 22. júna 1998, ktorou sa ustanovuje 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.

3) Smernica Európskeho parlamentu a Rady č. 2000/13 o aproximácii právnych predpisov členských štátov, týkajúcich sa označovania, prezentácie a reklamy potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap.15/zv. 05) v platnom znení; 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).

Vydavateľ Zbierky zákonov Slovenskej republiky 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.: 02 571 01 000, e-mail: helpdesk@slov-lex.sk.