ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2016

Vyhlásené: 23. 5. 2016 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah dokumentu je právne záväzný.

180

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

z 2. mája 2016

o potravinárskych kazeínoch a potravinárskych 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 neskorších predpisov ustanovuje:

§ 1

Táto vyhláška upravuje požiadavky na potravinárske kazeíny a potravinárske kazeináty určené na ľudskú spotrebu a na ich zmesi.

§ 2

Na účely tejto vyhlášky sa rozumie

a) potravinárskym kyslým kazeínom mliečny výrobok získaný oddelením, praním a vysušením kyslej zrazeniny odstredeného mlieka a/alebo iných výrobkov získaných z mlieka,

b) potravinárskym sladkým kazeínom mliečny výrobok získaný oddelením, praním a vysušením zrazeniny odstredeného mlieka a/alebo iných výrobkov získaných z mlieka; zrazenina sa získa pôsobením syridla alebo iných enzýmov koagulujúcich mlieko,

c) potravinárskym kazeinátom mliečny výrobok získaný reakciou potravinárskeho kazeínu alebo zrazeniny potravinárskeho kazeínu s neutralizujúcimi látkami a následným sušením.

§ 3

(1) Potravinárske kazeíny a potravinárske kazeináty musia byť označené tak, aby vyhovovali požiadavkám podľa tejto vyhlášky; ak nevyhovujú požiadavkám podľa prílohy č. 1 prvého bodu písm. b) a c), druhého bodu písm. b) a c) alebo prílohy č. 2 písm. b) a c), nie je možné ich použiť na výrobu potravín.

(2) Ak sa s potravinárskymi kazeínmi a potravinárskymi kazeinátmi obchoduje na iné účely, musia mať názov a byť označené tak, aby kupujúci nebol uvedený do omylu, pokiaľ ide o ich druh, kvalitu alebo používanie.

(3) V označení potravinárskych kazeínov a potravinárskych kazeinátov sa ľahko viditeľne, jasne čitateľne a nezmazateľne uvádzajú tieto údaje:

a) názov mliečneho výrobku, pri potravinárskych kazeinátoch aj označenie katiónu podľa prílohy č. 2 písm. d),

b) pri mliečnych výrobkoch umiestňovaných na trh ako zmesi:

1. slovo „zmes“, po ktorom nasledujú názvy výrobkov, z ktorých sa zmes skladá, v poradí podľa klesajúcej hmotnosti,
2. pri potravinárskych kazeinátoch označenie katiónu v kazeináte,
3. pri zmesi obsahujúcej potravinárske kazeináty množstvo bielkovín,

c) netto hmotnosť výrobku vyjadrená v kilogramoch alebo gramoch,

d) meno, priezvisko a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku alebo obchodný názov a sídlo, pod ktorého menom alebo obchodným názvom sa výrobok umiestňuje na trh, ak nemá sídlo v Európskej únii dovozca na trh Európskej únie,

e) krajina pôvodu, ak ide o výrobok dovážaný z tretích krajín,

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

(4) Údaje uvedené v odseku 3 písm. b) treťom bode a písm. c) až e) možno uviesť len v sprievodnej dokumentácii.

(5) Mliečny výrobok uvedený v § 2 nesmie byť umiestnený na trh, ak údaje podľa odseku 3 nie sú uvedené v jazyku ľahko zrozumiteľnom pre spotrebiteľa v tom členskom štáte Európskej únie, kde sa umiestňuje na trh, a tieto informácie neposkytol prevádzkovateľ potravinárskeho podniku iným spôsobom; údaje môžu byť uvedené vo viacerých jazykoch.

(6) V označení výrobku možno uviesť prekročenie minimálneho množstva mliečnych bielkovín ustanoveného v prílohách č. 1 a 2.

§ 4

Výrobok spĺňajúci požiadavky podľa predpisov platných do 21. decembra 2016 možno umiestňovať na trh do dátumu spotreby alebo dátumu minimálnej trvanlivosti.

§ 5

Touto vyhláškou sa preberajú právne záväzné akty Európskej únie uvedené v prílohe č. 3.

§ 6

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 22. decembra 2016.

Gabriela Matečná v. r.

Príloha č. 1
k vyhláške č. 180/2016 Z. z.

Potravinárske kazeíny

I. Požiadavky na potravinárske kyslé kazeíny

a) Hlavné požiadavky na zloženie

1. vlhkosť najviac	12 % hmot.,
2. minimálne množstvo mliečnych bielkovín v sušine, z toho minimálne množstvo kazeínov	90 % hmot., 95 % hmot.,
3. maximálne množstvo mliečneho tuku	2 % hmot.,
4. maximálna titračná kyslosť [ml decinormálneho roztoku hydroxidu sodného/g]	0,27,
5. maximálne množstvo popola (vrátane P_2O_5)	2,5 % hmot.,
6. maximálne množstvo bezvodej laktózy	1 % hmot.,
7. maximálne množstvo sedimentu (spálených častíc)	22,5 mg/25 g.

b) Kontaminanty

najvyššie prípustné množstvo olova	0,75 mg/kg.

c) Nečistoty

cudzie prímesi (drevo, kovové častice, vlasy alebo fragmenty hmyzu)	0,00/25 g.

d) Technologické pomocné látky, bakteriálne kultúry a povolené zložky

1. kyseliny
   - 1.1 kyselina mliečna,
   - 1.2 kyselina chlorovodíková,
   - 1.3 kyselina sírová,
   - 1.4 kyselina citrónová,
   - 1.5 kyselina octová,
   - 1.6 kyselina ortofosforečná,
2. bakteriálne kultúry produkujúce kyselinu mliečnu,
3. srvátka.

e) Organoleptické vlastnosti

1. vôňa – bez cudzej vône,
2. vzhľad – farba od bielej po krémovú bielu; výrobok nesmie obsahovať hrudky, ktoré by sa nerozpadli pod miernym tlakom.

II. Požiadavky na potravinárske sladké kazeíny

a) Hlavné požiadavky na zloženie

1. vlhkosť najviac	12 % hmot.,
2. minimálne množstvo mliečnych bielkovín v sušine, z toho minimálne množstvo kazeínov	84 % hmot., 95 % hmot.,
3. maximálne množstvo mliečneho tuku	2 % hmot.,
4. maximálne množstvo popola (vrátane P_2O_5)	7,5 % hmot.,
5. maximálne množstvo bezvodej laktózy	1 % hmot.,
6. maximálne množstvo sedimentu (spálených častíc)	15 mg/25 g.

b) Kontaminanty

najvyššie prípustné množstvo olova	0,75 mg/kg.

c) Nečistoty

cudzie prímesi (drevo, kovové častice, vlasy alebo fragmenty hmyzu)	0,00/25 g.

d) Technologické pomocné látky

1. syridlo podľa osobitného predpisu,[1])
2. iné enzýmy koagulujúce mlieko, ktoré spĺňajú požiadavky podľa osobitného predpisu.[1])

e) Organoleptické vlastnosti

1. vôňa – bez cudzej vône,
2. vzhľad – farba od bielej po krémovú bielu; výrobok nesmie obsahovať hrudky, ktoré by sa nerozpadli pod miernym tlakom.

Príloha č. 2
k vyhláške č. 180/2016 Z. z.

Potravinárske kazeináty

Požiadavky na potravinárske kazeináty

a) Hlavné požiadavky na zloženie

1. vlhkosť najviac	8 % hmot.,
2. minimálne množstvo mliečnych bielkovín v sušine, z toho minimálne množstvo kazeínov	88 % hmot., 95 % hmot.,
3. maximálne množstvo mliečneho tuku	2 % hmot.,
4. maximálne množstvo bezvodej laktózy	1 % hmot.,
5. hodnota pH	6,0 až 8,0,
6. maximálne množstvo sedimentu (spálených častíc)	22,5 mg/25 g.

b) Kontaminanty

najvyššie prípustné množstvo olova	0,75 mg/kg.

c) Nečistoty

cudzie prímesi

(drevo, kovové častice, vlasy alebo fragmenty hmyzu)	0,00/25 g.

d) Prídavné látky v potravinách – voliteľné neutralizujúce a tlmiace látky

látky	katióny v uvedených látkach
hydroxidy uhličitany fosforečnany citrany	sodné draselné vápenaté amónne horečnaté

e) Vlastnosti

1. Vôňa: Prípustné veľmi slabé cudzie príchute a pachy.
2. Vzhľad: Farba od bielej po krémovú bielu; výrobok nesmie obsahovať hrudky, ktoré by sa nerozpadli pod miernym tlakom.
3. Rozpustnosť: Takmer úplne rozpustné v destilovanej vode, okrem kazeinátu vápenatého.

Príloha č. 3
k vyhláške č. 180/2016 Z. z.

Zoznam preberaných právne záväzných aktov Európskej únie

Smernica Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/2203 z 25. novembra 2015 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa kazeínov a kazeinátov určených na ľudskú spotrebu a o zrušení smernice Rady 83/417/EHS (Ú. v. EÚ L 314, 1. 12. 2015).

1) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 zo 16. decembra 2008 o potravinárskych enzýmoch, ktorým sa mení a dopĺňa smernica Rady 83/417/EHS, nariadenie Rady (ES) č. 1493/1999, smernica 2000/13/ES, smernica Rady 2001/112/ES a nariadenie (ES) č. 258/97 (Ú. v. EÚ L 354, 31. 12. 2008).

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.