

ZBIERKA  **ZÁKONOV**
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2016

Vyhlásené: 23. 5. 2016 Časová verzia predpisu účinná od: 22.12.2016 do: 30.11.2017

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) tretom 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 vyhláske 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 ₂ O ₅)	2,5 % hmot.,
6. maximálne množstvo bezvodéj 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

cudzíe prímеси (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 ₂ O ₅)	7,5 % hmot.,
5. maximálne množstvo bezvodéj 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 prímеси

(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 vyhláske 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 bezvodnej 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

cudzíe 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 uhličitaný 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).

