

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

Ročník 2016

Vyhlásené: 23. 5. 2016

Časová verzia predpisu účinná od: 1.12.2017

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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	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 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. minimálne množstvo popola (vrátane P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	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 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

- Vôňa: Prípustné veľmi slabé cudzie príchute a pachy.
- Vzhľad: Farba od bielej po krémovú bielu; výrobok nesmie obsahovať hrudky, ktoré by sa nerozpadli pod miernym tlakom.
- 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).

