ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2016

Vyhlásené: 19. 12. 2016 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah dokumentu je právne záväzný.

343

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

z 8. decembra 2016

o niektorých výrobkoch z mlieka

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 požiadavky na niektoré výrobky z kravského mlieka, ovčieho mlieka a kozieho mlieka (ďalej len „mliečny výrobok“)[1].

§ 2
Vymedzenie pojmov

Na účely tejto vyhlášky sa rozumie

a) štandardizáciou množstva tuku[2] alebo iných zložiek v mliečnych výrobkoch ich úprava na požadované množstvo tuku alebo iných zložiek v nich,

b) srvátkou tekutý mliečny výrobok, ktorý vzniká pri výrobe syra, kazeínu alebo obdobných výrobkov oddelením zrazeniny po zrážaní mlieka alebo mliečnych výrobkov,

c) cmarom tekutý mliečny výrobok, ktorý vzniká pri výrobe masla zo smotany,

d) syrárskym mliekom zmes mlieka a ďalších zložiek, štandardizovaná na výrobu príslušného druhu syra,

e) termizáciou tepelné ošetrenie mlieka zodpovedajúce účinku pri zahriatí na teplotu 57 °C až 68 °C v trvaní najmenej 15 s alebo tepelné ošetrenie mliečnych výrobkov po ukončení procesu kysnutia a pred balením na potlačenie alebo zastavenie aktivity prítomnej mliečnej mikroflóry až na teplotu 80 °C,

f) termosterilizáciou (sterilizáciou) tepelný ohrev v hermeticky uzatvorenom obale na teplotu nad 100 °C s dostatočne dlhým trvaním ohrevu,

---

[1]) Príloha VII časť III bod 2 nariadenia Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a ktorými sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 (Ú. v. EÚ L 347, 20. 12. 2013) v platnom znení.

[2]) Príloha VII časť IV bod 1 písm. c) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 v platnom znení.

g) modifikovaným mliekom alebo modifikovaným tekutým mliečnym výrobkom z kravského, ovčieho alebo kozieho mlieka (ďalej len „modifikovaný výrobok“) tepelne ošetrená zmes dvoch mliečnych výrobkov alebo viacerých mliečnych výrobkov, a to tekutých, zahustených alebo sušených, alebo mliečnych zložiek vo výrobkoch, ktoré majú odlišné zloženie v porovnaní s nemodifikovanými výrobkami; modifikovaným výrobkom je aj výrobok upravený technologickým procesom tak, že sa podiel niektorej zo základných zložiek z nemodifikovaného výrobku zníži alebo zvýši,

h) ochuteným mliekom alebo ochuteným tekutým mliečnym výrobkom z kravského, ovčieho alebo kozieho mlieka (ďalej len „ochutený výrobok“) tepelne ošetrený výrobok na báze kravského, ovčieho alebo kozieho mlieka alebo výrobok z modifikovaných tekutých mliečnych výrobkov s prídavkom nemliečnych zložiek, ktoré mu dodávajú špecifickú príchuť alebo konzistenciu a ktoré nenahrádzajú žiadnu z mliečnych zložiek,

i) fermentáciou biochemický proces, pri ktorom prebieha mikrobiálna premena mliečneho substrátu špecifickými mikroorganizmami, ktoré pôsobením enzýmov vyvolávajú charakteristické biochemické zmeny mlieka a mliečnych výrobkov spojené so znížením pH, vyzrážaním bielkovín alebo tvorbou aromatických látok,

j) kyslomliečnym výrobkom výrobok vyrábaný z kravského, ovčieho alebo kozieho mlieka, alebo z mliečnych výrobkov procesom fermentácie s vhodnými mikroorganizmami, ktoré vyvolávajú charakteristické biochemické zmeny sprevádzané znížením pH, vyzrážaním bielkovín z mlieka a tvorbou aromatických látok,

k) acidofilným mliekom kyslomliečny výrobok charakterizovaný kultúrou Lactobacillus acidophilus,

l) kefírom kyslomliečny výrobok charakterizovaný kultúrou vyrobenou z kefírových zŕn, Lactobacillus kefir sp. rodu Leuconostoc, Lactococcus a Acetobacter rastúcich v špecifických podmienkach; kefírové zrná sú charakterizované kvasinkami Kluyveromyces marxianus fermentujúcimi laktózu a kvasinkami Saccharomyces omnisporus, Saccharomyces cerevisiae a Saccharomyces exiguus nefermentujúcimi laktózu,

m) jogurtom kyslomliečny výrobok charakterizovaný symbiotickými kultúrami Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus a Streptococcus thermophilus,

n) jogurtom s alternatívnou kultúrou kyslomliečny výrobok charakterizovaný kultúrou zloženou z druhu Streptococcus thermophilus a iného druhu rodu Lactobacillus, ako je uvedený v písmene m),

o) koncentrovaným fermentovaným mliekom výrobok charakterizovaný tým, že sa množstvo mliečnych bielkovín v ňom zvýši pred fermentáciou alebo po nej na najmenej 5,6 hmotnostných percent (ďalej len „% hmot.“),

p) syrom čerstvý výrobok alebo v rôznom stupni zrelosti sa nachádzajúci tuhý výrobok alebo polotuhý výrobok, v ktorom pomer srvátkových bielkovín ku kazeínu nepresahuje pomer týchto bielkovín v mlieku, ktorý sa vyrába vyzrážaním bielkovín z kravského, ovčieho alebo kozieho mlieka s rôznym množstvom tuku alebo z cmaru, alebo ich vzájomnou kombináciou pôsobením syridla alebo iných vhodných koagulačných činidiel, alebo pôsobením kyseliny mliečnej, vzniknutej biologickým kysnutím mliečneho cukru a čiastočným oddelením srvátky uvoľnenej v procese spracovania, alebo inými výrobnými technikami zahŕňajúcimi koaguláciu bielkovín mlieka, ktorých výsledkom je výrobok s obdobnými fyzikálnymi, chemickými a organoleptickými vlastnosťami, pričom takto vyrobené syry tvoria skupinu prírodných syrov; označenie syr možno používať aj na výrobky vyrábané zo srvátky po výrobe syrov alebo na výrobky z jej zmesi s mliekom s názvom „srvátkové syry“ alebo na výrobky vyrábané tavením syrov s názvom „tavené syry“,

q) bryndzou špecifický prírodný syr vyrábaný zo zrejúceho ovčieho hrudkového syra alebo zo

skladovaného ovčieho syra, ku ktorým možno pridávať vyzretý hrudkový syr,

r) hrudkovým syrom syr vyrábaný vyzrážaním bielkovín z kravského mlieka pôsobením syridla, s čiastočným oddelením srvátky uvoľnenej v procese jeho výroby,

s) ovčím hrudkovým syrom syr vyrábaný vyzrážaním bielkovín z ovčieho mlieka pôsobením syridla, s čiastočným oddelením srvátky uvoľnenej v procese jeho výroby,

t) skladovaným ovčím syrom rozdrvená a zomletá zmes ovčieho hrudkového syra a soli dokonale utlačená a skladovaná.

u) syrovými výrobkami výrobky, ktoré sa vyrábajú zo syrov

1. pridaním iných zložiek mliečneho pôvodu, pridaním zložiek nemliečneho pôvodu bez následného tepelného ošetrenia alebo pridaním prídavných látok,
2. kombináciou dvoch alebo viacerých druhov syra vrátane tavených syrov, v ktorých môže byť pomer srvátkových bielkovín ku kazeínu rovnaký alebo vyšší ako v mlieku,
3. následnou tepelnou úpravou alebo bez tepelnej úpravy,

v) taveným syrom alebo taveným syrovým výrobkom výrobok, ktorý sa vyrába z jedného druhu alebo viacerých druhov syrov drvením, mletím, miešaním s emulgačnými soľami tepelným záhrevom pri teplote najmenej 70 °C v trvaní najmenej 30 sekúnd s pridaním alebo bez pridania iných zložiek, ktoré majú charakteristický vplyv na organoleptické vlastnosti tohto výrobku; v tavenom syrovom výrobku možno používať tie isté prídavné látky ako v tavenom syre.

§ 3
Požiadavky na mliečne výrobky a ich označovanie

(1) V názve mliečneho výrobku možno uvádzať slovo „smotanový“, len ak ide o výrobok, ktorý obsahuje najmenej 10 % hmot. mliečneho tuku alebo najmenej 30 % hmot. tuku v sušine.

(2) Mliečny výrobok, v ktorom podiel tvarohu je vyšší ako 50 % hmot., možno označovať ako „tvarohový“, pričom beztuková sušina tvarohu musí byť najmenej 16 % hmot.

(3) V názve tepelne ošetreného mliečneho výrobku musí byť uvedený spôsob jeho tepelného ošetrenia.

(4) Mliečny výrobok ošetrený ultravysokotepelným ohrevom možno označiť aj slovom „trvanlivý“ alebo skratkou „UHT“.

§ 4
Požiadavky na kozie mlieko a jeho označenie

(1) Kozie mlieko možno tepelne ošetriť

a) pasterizáciou,

b) vysokou pasterizáciou,

c) ultravysokotepelným ohrevom (UHT ohrevom),

d) termosterilizáciou.

(2) Kozie mlieko možno vyrábať v trhových druhoch, ktoré sa podľa množstva tuku členia na kozie mlieko

a) bez úpravy množstva tuku s množstvom tuku najmenej 3 % hmot. a s obsahom beztukovej sušiny najmenej 8,2 % hmot.,

b) s upraveným množstvom tuku a s obsahom beztukovej sušiny najmenej 8,2 % hmot.

(3) V názve kozieho mlieka alebo v jeho blízkosti musí byť uvedené množstvo tuku v % hmot. slovami „tuk ... %“; množstvo tuku sa musí uvádzať slovom „najmenej“, ak ide o najnižšiu hodnotu a slovom „najviac“, ak ide o najvyššiu hodnotu.

§ 5
Požiadavky na smotanu a jej označenie

(1) Smotana musí byť ošetrená jedným z týchto spôsobov tepelného ošetrenia:

a) pasterizáciou,

b) vysokou pasterizáciou,

c) ultravysokotepelným ohrevom (UHT ohrevom),

d) termosterilizáciou.

(2) Na výrobu smotany na šľahanie možno používať ako prídavok beztukovú sušinu mliečneho pôvodu v množstve najviac 20 g/kg a kazeináty v množstve najviac 1 g/kg.

(3) Smotanu na šľahanie možno baliť aj do tlakových nádobiek na kvapaliny s použitím hnacích plynov.

(4) V názve smotany musí byť uvedené množstvo tuku, ktoré vyjadruje jeho najnižšiu hodnotu. Smotana sa podľa množstva tuku člení na

a) smotanu s množstvom tuku najmenej 10 % hmot. a menej ako 35 % hmot.,

b) smotanu na šľahanie a šľahanú smotana s množstvom tuku najmenej 28 % hmot. a menej ako 35 % hmot.,

c) vysokotučnú smotanu na šľahanie a vysokotučnú šľahanú smotanu s množstvom tuku najmenej 35 % hmot.

(5) V názve smotany musí byť uvedené množstvo tuku v % hmot. slovami „tuk ... %“; smotanu s množstvom tuku najmenej 10 % hmot. možno označovať v jej názve slovami „smotana do kávy“ alebo „smotana na varenie“.

§ 6
Požiadavky na modifikované výrobky a ochutené výrobky a ich označenie

(1) Modifikovaný výrobok a ochutený výrobok musí byť tepelne ošetrený.

(2) Do modifikovaného výrobku a do ochuteného výrobku sa nesmú pridávať tuky iného ako mliečneho pôvodu a bielkoviny iného ako mliečneho pôvodu; za pridanie tuku alebo bielkoviny sa nepovažuje také množstvo tuku alebo bielkoviny, ktoré do výrobku môže prejsť prenosom z iných zložiek.

(3) Do modifikovaného výrobku a do ochuteného výrobku sa nesmú pridávať alkoholické prípravky; za pridanie alkoholického prípravku sa nepovažuje také množstvo alkoholického prípravku, ktoré do výrobku môže prejsť prenosom z nemliečnych zložiek.

(4) Modifikovaný výrobok a ochutený výrobok je charakterizovaný, ak ide o

a) modifikovaný výrobok bez prídavku potravín nemliečneho pôvodu množstvom

1. tuku v % hmot.,

2. modifikovanej zložky v % hmot.,

b) ochutený výrobok s prídavkom ochucujúcich potravín, prídavných látok alebo iných zložiek

množstvom

1. tuku v % hmot.,
2. mliečneho základu v % hmot.

(5) Množstvo mliečnych zložiek v ochutenom výrobku vrátane ochuteného modifikovaného výrobku musí byť väčšie ako 50 % hmot.

(6) Modifikovaný tekutý mliečny výrobok a ochutený tekutý mliečny výrobok možno sýtiť len oxidom uhličitým.

(7) Názov modifikovaného výrobku a ochuteného výrobku musí byť doplnený spresňujúcim textom, o aký druh výrobku ide; ak ide o modifikovaný výrobok, uvádza sa charakteristické označenie modifikácie.

(8) Ochutený výrobok zo srvátky, ktorý obsahuje najmenej 51 % hmot. srvátky, možno označiť slovami „srvátkový nápoj“.

(9) V označení modifikovaného výrobku a ochuteného výrobku musí byť uvedený použitý spôsob tepelného ošetrenia.

§ 7
Požiadavky na kyslomliečne výrobky a ich označovanie

(1) Do kyslomliečneho výrobku sa nesmú pridávať alkoholické prípravky; za pridanie alkoholického prípravku sa nepovažuje také množstvo alkoholického prípravku, ktoré do výrobku môže prejsť prenosom z prídavku vonných látok, chuťových látok alebo povzbudzujúcich látok, alebo také malé množstvo etanolu v kyslomliečnom výrobku, ktoré vzniklo pri fermentácii niektorých kultúr a ktoré je pre taký výrobok charakteristické.

(2) Kyslomliečny výrobok tepelne ošetrený po procese fermentácie je výrobok tepelne ošetrený po skončení procesu fermentácie na účely zníženia alebo zastavenia aktivity prítomných mikroorganizmov, a tým predĺženia trvanlivosti týchto výrobkov aj pri ich skladovaní bez chladenia; mikroorganizmy môžu byť živé, ale nemusia byť v nadbytku.

(3) Kyslomliečny výrobok môže obsahovať iný tuk ako mliečny tuk len v množstve, ktoré do neho môže prejsť prenosom zo zložiek nemliečneho pôvodu.

(4) Kyslomliečne výrobky sa podľa použitej kultúry členia na

a) kyslomliečne výrobky s termofilnými mikroorganizmami, a to
   1. monokultúrami, napríklad Lactobacillus helveticus, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, Bifidobacterium sp., Lactobacillus casei,
   2. jednodruhovými zmesnými kultúrami, napríklad Lactobacillus acidophilus a Lactobacillus helveticus alebo viacdruhovými zmesnými kultúrami, napríklad Streptococcus thermophilus a Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus alebo Bifidobacterium sp., Lactobacillus acidophilus a Streptococcus thermophilus,
b) kyslomliečne výrobky s mezofilnými mikroorganizmami, a to
   1. monokultúrami mliečneho kysnutia, napríklad Lactococcus lactis, subsp. lactis a jeho varianty, Leuconostoc mesenteroides subsp. dextranicum a Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris na zakysané mlieka a iné mliečne výrobky,
   2. jednodruhovými alebo viacdruhovými zmesnými kultúrami mliečneho kysnutia, napríklad Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris,

3. zmesnými kultúrami spôsobujúcimi mliečne kysnutie a alkoholové kvasenie, napríklad mikroflóra kefírových zŕn na kefír,

c) kyslomliečne výrobky s mezofilnými a termofilnými mikroorganizmami.

(5) Zloženie kyslomliečnych výrobkov je charakterizované množstvom tuku a celkovej sušiny alebo beztukovej sušiny, pričom,

a) ak ide o výrobky bez prísad nemliečnych zložiek, množstvo tuku sa vyjadruje ako množstvo tuku najmenej v % hmot. a ak ide o odtučnené alebo nízkotučné výrobky, množstvo tuku sa vyjadruje ako množstvo tuku najviac v % hmot.,

b) ak ide o výrobky s prísadami nemliečnych zložiek, množstvo tuku sa vyjadruje s prihliadnutím na homogénnosť pridávanej zložky, a to na celkový objem alebo len na objem základnej mliečnej zmesi podľa písmena a),

c) celková sušina a beztuková sušina sa vyjadruje v % hmot.

(6) Fermentované mlieko bez prídavku nemliečnych zložiek na báze kravského mlieka možno vyrábať v trhových druhoch, ktoré musia spĺňať tieto požiadavky:

a) množstvo tuku

1. v plnotučnom fermentovanom mlieku najmenej 3,3 % hmot.,
2. vo fermentovanom mlieku najmenej 3 % hmot.,
3. vo fermentovanom mlieku so zníženým množstvom tuku viac ako 0,5 % hmot. a menej ako 2,1 % hmot.,
4. v odtučnenom (nízkotučnom) fermentovanom mlieku najviac 0,5 % hmot.,

b) množstvo beztukovej sušiny v % hmot. s prihliadnutím na použitú surovinu a proces fermentácie.

(7) Fermentované mlieko bez prídavku nemliečnych zložiek na báze ovčieho mlieka možno vyrábať v trhových druhoch, ktoré musia spĺňať tieto požiadavky:

a) množstvo tuku v % hmot. vo fermentovanom ovčom mlieku

1. bez úpravy množstva tuku najmenej 5,5 % hmot.,
2. s upraveným množstvom tuku menej ako 5,5 % hmot.,

b) množstvo beztukovej sušiny s prihliadnutím na použitú surovinu a proces fermentácie.

(8) Fermentované mlieko bez prídavku nemliečnych zložiek na báze kozieho mlieka možno vyrábať v trhových druhoch, ktoré musia spĺňať tieto požiadavky:

a) množstvo tuku v % hmot. vo fermentovanom kozom mlieku

1. bez úpravy množstva tuku najmenej 3 % hmot.,
2. s upraveným množstvom tuku menej ako 3 % hmot.,

b) množstvo beztukovej sušiny v % hmot. s prihliadnutím na použitú surovinu a proces fermentácie.

(9) Fermentované výrobky na báze srvátky po výrobe syrov z kravského mlieka, ovčieho mlieka alebo z kozieho mlieka možno vyrábať v trhových druhoch, ktoré musia spĺňať tieto požiadavky:

a) množstvo tuku najmenej 0,5 % hmot.,

b) množstvo beztukovej sušiny v % hmot. s prihliadnutím na použitú surovinu a proces fermentácie.

(10) Množstvo beztukovej sušiny v jogurte bez prídavku nemliečnych zložiek na báze kravského mlieka musí byť väčšie ako 8,2 % hmot.; v smotanovom jogurte môže byť nižšie množstvo beztukovej sušiny. Jogurt bez prídavku nemliečnych zložiek na báze kravského mlieka možno vyrábať v trhových druhoch, ktoré sa podľa množstva tuku členia na tieto skupiny:

a) smotanový jogurt s množstvom tuku najmenej 10 % hmot.,

b) jogurt s množstvom tuku najmenej 3 % hmot.,

c) jogurt so zníženým množstvom tuku viac ako 0,5 % hmot. a menej ako 2,1 % hmot.,

d) odtučnený jogurt alebo nízkotučný jogurt s množstvom tuku najviac 0,5 % hmot.

(11) Množstvo beztukovej sušiny alebo celkovej sušiny v ovčom jogurte bez prídavku nemliečnych zložiek v hmotnostných percentách je determinované použitou surovinou a procesom fermentácie. Ovčí jogurt bez prídavku nemliečnych zložiek možno vyrábať v trhových druhoch, ktoré sa podľa množstva tuku členia na tieto skupiny:

a) s najmenej 5,5 % hmot. tuku, ak ide o ovčí jogurt bez úpravy množstva tuku,

b) s menej ako 5,5 % hmot. tuku, ak ide o ovčí jogurt s upraveným množstvom tuku.

(12) Množstvo beztukovej sušiny alebo celkovej sušiny v kozom jogurte bez prídavku nemliečnych zložiek v hmotnostných percentách je determinované použitou surovinou a procesom fermentácie. Kozí jogurt bez prídavku nemliečnych zložiek možno vyrábať v trhových druhoch, ktoré sa podľa množstva tuku členia na tieto skupiny:

a) s najmenej 3 % hmot. tuku, ak ide o kozí jogurt bez úpravy množstva tuku,

b) s menej ako 3 % hmot. tuku, ak ide o kozí jogurt s upraveným množstvom tuku.

(13) Množstvo tuku v kyslej smotane na báze kravského mlieka vyrábanej v rôznych trhových druhoch musí byť najmenej 10 % hmot.; živé charakteristické mikroorganizmy nemusia byť v nadbytku.

§ 8
Suroviny a ďalšie zložky na výrobu kyslomliečnych výrobkov a ich označovanie

(1) Ak sa na výrobu ochutených kyslomliečnych výrobkov pomenovaných po ovocí použije na ochutenie len ovocná zložka, v ochutenom kyslomliečnom výrobku musí byť najmenej 45 g ovocia na 1 kg výrobku; ak sa použije citrusové ovocie, v ochutenom kyslomliečnom výrobku musí byť najmenej 10 g citrusového ovocia na 1 kg výrobku a ak sa použije tropické ovocie, v ochutenom kyslomliečnom výrobku musí byť najmenej 20 g tropického ovocia na 1 kg výrobku.

(2) Názov „jogurt“ možno používať na označovanie kyslomliečnych výrobkov podľa § 7 ods. 10 až 12, na ktorých výrobu sa použili len mliečne zložky obsahujúce zvýšené množstvo mliečnej sušiny; v názve tohto výrobku možno používať aj slovo „prírodný“ alebo „biely“.

(3) Názov „jogurt“ podľa § 7 ods. 10 až 12 možno používať aj na označovanie jogurtov s prídavkom aj iných ako mliečnych zložiek na zvýšenie množstva sušiny v technologicky nevyhnutnom množstve a ochutených nemliečnymi zložkami; v názve sa musí uvádzať pomenovanie nemliečnej ochucujúcej zložky.

(4) V označení jogurtov s alternatívnou kultúrou sa musí v spojení so slovom „jogurt“ uvádzať prívlastok označujúci alternatívnu kultúru, napríklad „acidofilný jogurt“ alebo „bifidový jogurt“. Slová „s náhradnou kultúrou“ alebo „s alternatívnou kultúrou“ sa nesmú používať.

(5) V označení kyslomliečnych výrobkov sa musí uvádzať množstvo tuku.

(6) V názve možno používať slovné označenie množstva tuku, ak ide o

a) fermentované mlieko bez prídavku nemliečnych zložiek na báze kravského mlieka, a to „plnotučné“, „so zníženým množstvom tuku“, „nízkotučné“ alebo „odtučnené“,

b) fermentované mlieko bez prídavku nemliečnych zložiek na báze ovčieho mlieka, a to „bez úpravy množstva tuku“ alebo „s upraveným množstvom tuku“,

c) fermentované mlieko bez prídavku nemliečnych zložiek na báze kozieho mlieka, a to „bez úpravy množstva tuku“ alebo „s upraveným množstvom tuku“,

d) jogurty bez prídavku nemliečnych zložiek na báze kravského mlieka, a to „smotanový“, „so zníženým množstvom tuku“, „nízkotučný“ alebo „odtučnený“,

e) kyslomliečne výrobky vrátane jogurtov s prídavkom nemliečnych zložiek na báze kravského mlieka a to „smotanový“, „so zníženým množstvom tuku“, „nízkotučný“ alebo „odtučnený“,

f) ovčí jogurt bez prídavku nemliečnych zložiek, a to „bez úpravy množstva tuku“ alebo „s upraveným množstvom tuku“,

g) kozí jogurt bez prídavku nemliečnych zložiek, a to „bez úpravy množstva tuku“ alebo „s upraveným množstvom tuku“.

(7) V názve ochutených kyslomliečnych výrobkov možno používať slovné označenie množstva tuku podľa odseku 6, ak mliečny základ spĺňa požiadavky podľa § 7 ods. 6 až 12 a ak podiel ochucujúcej zložky je najviac 30 % hmot.

(8) Požiadavky na nadbytok živých charakteristických mikroorganizmov v kyslomliečnych výrobkoch sú uvedené v prílohe č. 1.

(9) Kyslomliečne výrobky sa musia označovať podľa základnej mliečnej suroviny napríklad slovami „kyslé mlieko“, „zakysané mlieko“, „zákys“ alebo „kyslá smotana“; ak sa v názve kyslomliečneho výrobku uvádza pomenovanie podľa použitej kultúry, musia byť živé charakteristické mikroorganizmy z uvedenej kultúry v nadbytku podľa prílohy č. 1.

(10) Namiesto slova „kyslý“ alebo „zakysaný“ možno v názve uvádzať pomenovanie charakteristickej kultúry použitej na proces kysnutia, ak je vo výrobku nadbytok živých charakteristických mikroorganizmov podľa prílohy č. 1.

(11) V názve kyslomliečnych výrobkov možno používať slovo „zákvas“ alebo „zakvasený“, len ak ide o výrobky vyrábané procesom kvasenia.

(12) Kyslomliečne výrobky označené ako sladené môžu obsahovať len prídavok cukrov alebo sladidiel.

(13) V názve kyslomliečnych modifikovaných výrobkov sa musí uviesť o aký druh kyslomliečneho výrobku a modifikáciu ide.

(14) V názve kyslomliečnych výrobkov a ochutených kyslomliečnych výrobkov možno používať slová „krém“, „dezert“, „koktail“ alebo „želé“ v spojení s pomenovaním charakteristickej kultúry, ktorá musí byť v nadbytku podľa prílohy č. 1.

(15) V názve kyslomliečneho výrobku tepelne ošetreného po procese fermentácie musia byť uvedené slová „kyslomliečny výrobok tepelne ošetrený po procese fermentácie“, pričom slová „kyslomliečny výrobok“ sa nahradia názvom druhu kyslomliečneho výrobku a slová „tepelne ošetrený“ sa nahradia slovom určujúcim spôsob tepelného ošetrenia, a to „termizovaný“, „pasterizovaný“, „ultravysokotepelne ohriaty“ alebo skratkou „UHT“, alebo „sterilizovaný“, napríklad „biely jogurt termizovaný po procese fermentácie“.

§ 9
Požiadavky na prírodné syry

(1) Prírodné syry sú charakterizované

a) množstvom tuku

1. v celej hmote v % hmot.,
2. v sušine v % hmot.,

b) množstvom sušiny v % hmot.

(2) Prírodné syry podľa množstva vody v beztukovej hmote syra sa označujú podľa prílohy č. 2 tabuľky č. 1. Zaradenie prírodného syra podľa odseku 3 sa musí uviesť v názve syra.

(3) Prírodné syry sa podľa spôsobu zrenia členia na

a) zrejúce,

b) nezrejúce alebo čerstvé,

c) v slanom náleve.

(4) Prírodné syry sa podľa množstva tuku v sušine označujú podľa prílohy č. 2 tabuľky č. 2.

(5) Prírodné syry sú charakterizované vonkajším vzhľadom, vzhľadom na reze, konzistenciou, vôňou a chuťou.

(6) Bryndza musí obsahovať najmenej 50 % hmot. ovčieho hrudkového syra zo sušiny výrobku.

(7) Bryndza musí mať najmenej 44 % hmot. sušiny.

(8) Bryndza podľa suroviny použitej na jej výrobu sa člení na

a) ovčiu bryndzu vyrábanú len zo zrejúceho ovčieho hrudkového syra alebo skladovaného ovčieho syra,

b) zmesnú bryndzu vyrábanú zo

1. zrejúceho ovčieho hrudkového syra a vyzretého hrudkového syra,
2. skladovaného ovčieho syra a vyzretého hrudkového syra.

(9) Bryndza sa podľa množstva tuku v sušine označuje ako

a) ovčia bryndza alebo plnotučná bryndza s najmenej 48 % hmot. tuku,

b) zmesná bryndza s najmenej 38 % hmot. tuku.

(10) Tvaroh sa podľa množstva tuku v sušine označuje podľa prílohy č. 2 tabuľky č. 3.

(11) Nezrejúce syry a špecifické prírodné syry a výrobky z nich možno podrobiť pred ukončením technologického procesu ich výroby ďalšiemu tepelnému ošetreniu na účely predĺženia ich trvanlivosti alebo získania charakteristických vlastností.

§ 10
Požiadavky na srvátkové syry

Srvátkové syry sú charakterizované

a) množstvom tuku v sušine, a to ak ide o

1. smotanový srvátkový syr, najmenej 33 % hmot. tuku,

2. srvátkový syr, najmenej 10 % hmot. tuku,

3. odtučnený srvátkový syr, menej ako 10 % hmot. tuku,

b) množstvom sušiny v % hmot. určených metódou na mliečne výrobky obsahujúce kryštalickú laktózu.

§ 11
Požiadavky na syrové výrobky

(1) Na výrobu syrových výrobkov možno používať syry alebo mliečne výrobky, ktoré sa vyrábajú z kravského, ovčieho alebo kozieho mlieka, iné zložky nemliečneho pôvodu a prídavné látky len v technologicky nevyhnutnom množstve podľa zásad správnej výrobnej praxe; následne ich možno tepelne ošetriť.

(2) Syrové výrobky pomenované podľa druhu syra nesmú obsahovať väčší podiel zložiek nemliečneho pôvodu ako 15 % hmot.; pridávané zložky možno používať len na dosiahnutie špecifickej chuti a nesmú nahrádzať mliečnu zložku.

(3) Syrové výrobky s pridaním zložiek, ktoré nie sú pomenované podľa druhu syra, musia obsahovať podiel syra v množstve najmenej 51 % hmot. zo surovín použitých na ich výrobu.

§ 12
Požiadavky na tavené syry a tavené syrové výrobky

(1) V názve taveného syra a taveného syrového výrobku sa musí uviesť jeho začlenia podľa týchto skupín:

a) jednodruhový tavený syr,

b) jednodruhový roztierateľný tavený syr,

c) druhovo nepomenovaný tavený syr,

d) druhovo nepomenovaný roztierateľný tavený syr,

e) tavený syrový výrobok.

(2) Množstvo tuku v sušine v % hmot. možno uviesť ako hodnotu „najmenej“.

(3) Množstvo tuku v sušine môže byť nižšie o 2 % hmot. v porovnaní s deklarovanou hodnotou, ak sa táto neuvedie s hodnotou „najmenej“.

(4) Na výrobu taveného syra a taveného syrového výrobku nemožno používať cukor a iné látky so sladiacim účinkom. Na výrobu jednodruhového taveného syra nemožno použiť ostatné mliečne zložky; na výrobu taveného syrového výrobku možno použiť ostatné mliečne zložky, len ak sušina pochádzajúca zo syra je najmenej 51 % hmot.

(5) Na výrobu taveného syra a taveného syrového výrobku možno používať soľ, bakteriálne kultúry a enzýmy, korenie a zeleninu len na dodanie charakteristickej chuti a ostatné zložky v množstve, ktoré nepresahuje jednu šestinu celkového množstva sušiny výrobku a ak dodávajú len charakteristickú chuť.

(6) Na výrobu taveného syra a taveného syrového výrobku možno použiť maslo, maslový tuk a smotanu; ak ide o tavený syr jednodruhový, možno tieto zložky použiť len na štandardizáciu množstva tuku.

(7) Jednodruhový tavený syr musí mať také zloženie, aby podiel syra uvedený v názve bol najmenej 75 % hmot.; zostávajúci podiel syra musí byť obdobného druhu.

§ 13
Označovanie syrov vrátane syrových výrobkov, tavených syrov a tavených syrových výrobkov

(1) V názve syra musí byť uvedené jeho charakteristické pomenovanie

a) podľa § 9 ods. 2 až 4, ak ide o prírodný syr okrem bryndze a tvarohu,

b) podľa § 10, ak ide o srvátkový syr,

c) podľa § 9 ods. 10, ak ide o tvaroh; ak ide o tvaroh, ktorý sa vyrába z odtučneného mlieka, množstvo tuku sa neuvádza,

d) podľa § 12, ak ide o tavený syr a tavený syrový výrobok.

(2) Označenie „ovčia bryndza“ možno uvádzať, len ak ide o bryndzu, na ktorej výrobu bol ako surovina použitý len ovčí hrudkový syr alebo skladovaný ovčí syr.

(3) V názve zmesnej bryndze vyrábanej podľa § 9 ods. 8 písm. b) sa slovo „zmesná“ nemusí uvádzať.

(4) V názve bryndze vyrábanej podľa § 9 ods. 8 písm. b) prvého bodu možno uvádzať aj slovo „letná“.

(5) V názve bryndze vyrábanej podľa § 9 ods. 8 písm. b) druhého bodu možno uvádzať aj slovo „zimná“.

(6) V označení bryndze a výrobkov z nej sa musí uvádzať množstvo ovčieho hrudkového syra v % hmot.

(7) V označení výrobku z bryndze možno používať slovo „bryndzový“ v príslušnom gramatickom tvare, len ak obsahuje podiel bryndze väčší ako 50 % hmot.

(8) Mliečny výrobok možno označovať názvom pochádzajúcim zo slovného základu slova „bryndza“ jeho modifikáciou, pozmenením alebo inou úpravou tohto slova alebo použitia takého slova v slovnom spojení s iným slovom, len ak takto označený výrobok obsahuje najmenej 50 % hmot. ovčej zložky, pričom ovčia zložka musí pochádzať z pôvodného ovčieho mlieka a nesmie pochádzať zo srvátky vznikajúcej pri výrobe ovčieho hrudkového syra alebo iného výrobku z ovčieho mlieka.

(9) V označení tepelne ošetrenej bryndze a výrobkov z nej musí byť uvedený spôsob ich tepelného ošetrenia slovom „termizovaná“.

(10) V názve syra so špeciálnou úpravou, ako je napríklad údenie, parenie, strúhanie, porciovanie alebo sušenie, musí byť uvedená táto úprava.

(11) V názve jednodruhového taveného syra a jednodruhového syrového výrobku musí byť uvedený druh použitého syra.

(12) V označení tvarohu možno uvádzať jeho charakteristickú konzistenciu podľa technologického procesu výroby, napríklad roztierateľný alebo hrudkovitý.

(13) V označení syra, syrového výrobku, tvarohu a výrobkov z nich, taveného syra a taveného syrového výrobku musí byť uvedené množstvo tuku jedným z týchto spôsobov:

a) celkové množstvo tuku v „... % hmot.“ alebo v „... %“,

b) množstvo tuku v sušine v „... % hmot.“ alebo v „... %“.

§ 14

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

§ 15
Záverečné ustanovenia

(1) Mliečne výrobky vyrobené a označené do 31. marca 2017 možno umiestňovať na trh do vyčerpania zásob, najneskôr však do dátumu ich spotreby alebo dátumu ich minimálnej trvanlivosti.

(2) Obaly na mliečne výrobky, ktoré spĺňajú požiadavky na označovanie podľa predpisu účinného do 31. marca 2017, možno použiť na balenie mliečnych výrobkov najneskôr do 31. decembra 2017 a výrobky do nich zabalené možno umiestňovať na trh najneskôr do dátumu ich minimálnej trvanlivosti alebo dátumu ich spotreby.

§ 16

Táto vyhláška bola prijatá v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických predpisov[3]) a označovania potravín[4]).

§ 17

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 14. augusta 2006 č. 2143/2006 – 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mlieko a výrobky z mlieka (oznámenie č. 526/2006 Z. z.).

§ 18

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. apríla 2017.

Gabriela Matečná v. r.

---

[3]) Smernica Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 2015/1535 z 9. septembra 2015, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických predpisov a pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti (kodifikované znenie) (Ú. v. EÚ L 241, 17. 9. 2015).

[4]) 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) v platnom znení.

Príloha č. 1
k vyhláške č. 343/2016 Z. z.

Nadbytok živých charakteristických mikroorganizmov v kyslomliečnych výrobkoch

Kyslomliečne výrobky	**Mikroorganizmy podľa § 2 písm. k) až p) [KTJ/g]**	**Mikroorganizmy*) uvedené v názve alebo označení [KTJ/g]**	**Kvasinky [KTJ/g]**
Fermentované mlieko	10^7	10^6	-
Jogurt, jogurt s alternatívnou kultúrou a acidofilné mlieko	10^7	10^6	-
Kefír	10^7	-	10^4
Kefírové mlieko	10^6	-	10^2

*) Ustanovuje sa pre kyslomliečne výrobky, v ktorých názve alebo v označení sa poukazuje na prítomnosť špecifických mikroorganizmov, ktoré sa pridávajú ako doplnková kultúra na výrobu kyslomliečnych výrobkov [§ 2 písm. l), n) a o)].

KTJ = kolónie tvoriace jednotky.

Príloha č. 2
k vyhláške č. 343/2016 Z. z.

Označovanie mliečnych výrobkov

Tabuľka č. 1

P. č.	Názov	Množstvo vody v beztukovej hmote syra [% hmot.]
1.	extra tvrdý	menej ako 51
2.	tvrdý	49 až 56
3.	polotvrdý	54 až 63
4.	polomäkký	61 až 69
5.	mäkký	viac ako 67

pričom sa množstvo vody v beztukovej hmote syra vypočíta podľa vzorca

$$VBHS = \frac{\text{g vody v 100 g syra}}{\text{100 – g tuku v 100 g syra}} \times 100 \text{ [% hmot.].}$$

Tabuľka č. 2

Prírodný syr sa podľa množstva tuku v sušine označuje ako			
P. č.	**Názov**	**Množstvo tuku v sušine [% hmot.]**	**Povolená odchýlka od deklarovaného množstva**
1.	vysokotučný	najmenej 60	- 2 %
2.	plnotučný	najmenej 45 a menej ako 60	
3.	polotučný	najmenej 25 a menej ako 45	
4.	nízkotučný	najmenej 10 a menej ako 25	
5.	odtučnený	menej ako 10	

pričom množstvo tuku v sušine sa vypočíta s prihliadnutím na množstvo tuku a vody v 100 g syra podľa vzorca

$$\text{t. v s.} = \frac{\text{g tuku x 100}}{\text{100 – g vody}} \text{ [% hmot.].}$$

Tabuľka č. 3

Tvaroh sa podľa množstva tuku v sušine označuje ako			Povolená odchýlka od deklarovaného množstva
P. č.	**Názov**	**Množstvo tuku v sušine [% hmot.]**	
1.	tučný	najmenej 38	- 2 %
2.	polotučný	najmenej 15 a menej ako 38	
3.	nízkotučný alebo jemný	najmenej 5 a menej ako 15	
4.	odtučnený alebo mäkký	menej ako 5	

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, Račianska 71, 813 11 Bratislava,
tel.: +421 2 888 91 864, +421 2 888 91 865, e-mail: helpdesk@slov-lex.sk.