ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2018

Vyhlásené: 22. 3. 2018 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah dokumentu je právne záväzný.

82

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

zo 14. marca 2018

o mrazených potravinách a mrazených 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 zákona č. 349/2011 Z. z. ustanovuje:

§ 1
Vymedzenie pojmov

Na účely tejto vyhlášky sa rozumie

a) mrazenou potravinou potravina, ktorá je zmrazená procesom, pri ktorom fáza maximálnej tvorby ľadových kryštálov v nej sa uskutočnila čo najrýchlejšie a primerane druhu zmrazovanej potraviny a po dosiahnutí konečnej teploty po jej vyrovnaní a stabilizácii sa v každom jej bode trvalo udržiava teplota -12 °C alebo nižšia,

b) teplotou mrazenej potraviny hodnota nameraná citlivou časťou teplomera alebo prístroja na meranie teploty[1)] v konkrétnom mieste potraviny,

c) mrazeným krémom mrazený výrobok pevnej konzistencie alebo pastovej konzistencie získaný zmrazením zmesi pripravenej v závislosti od skupiny mrazeného krému, v ktorého každom bode sa po dosiahnutí konečnej teploty po jej vyrovnaní a stabilizácii trvalo udržiava teplota -18 °C alebo nižšia a ktorý sa skladuje, umiestňuje na trh a spotrebúva v mrazenom stave,

d) sorbetom mrazený výrobok získaný zmrazením zmesi pripravenej z vody a cukrov s prídavkom ovocia, vína vrátane aromatizovaného vína alebo alkoholu a s prídavkom ďalších zložiek.

§ 2
Požiadavky na mrazené potraviny

(1) Suroviny na výrobu mrazenej potraviny musia byť zdravotne neškodné, požívateľné, primerane čerstvé a zrelé, zbavené nečistôt a ak je to nevyhnutné, zbavené aj nejedlých častí a poškodených kusov.

(2) Úprava a príprava potraviny na zmrazovanie sa musí vykonávať tak, aby sa zachovala zdravotná neškodnosť.

(3) Ak je nevyhnutné skladovať suroviny, čas skladovania sa musí obmedziť na minimum a suroviny sa musia uchovávať pri teplote a vlhkosti vhodnej pre danú surovinu.

(4) Ak sa zmrazujú tepelne upravené potraviny, bezprostredne pred zmrazením sa musia uchovávať pri teplote vyššej ako +60 °C až do začiatku schladzovania a zmrazovania a následne schladiť čo najrýchlejšie na teplotu vhodnú na zmrazovanie.

(5) Teplota mrazenej potraviny musí byť stála v každom jej bode a udržiavaná na hodnote teploty -12 °C alebo nižšej; počas prepravy sa teplota mrazenej potraviny môže krátkodobo zvýšiť najviac o 3 °C.

(6) Mrazená potravina určená na umiestnenie na trh konečnému spotrebiteľovi musí byť okrem údajov podľa osobitného predpisu[2]) označená

a) lehotou, počas ktorej môže konečný spotrebiteľ uchovávať mrazenú potravinu,

b) teplotou uchovávania alebo druhom zariadenia, v akom sa mrazená potravina musí uchovávať, a

c) údajom identifikujúcim výrobnú dávku.

(7) Mrazená potravina určená výrobcovi potravín a zariadeniu spoločného stravovania na ďalšie spracovanie alebo použitie musí byť na obale alebo na štítku pripojenom k obalu označená

a) názvom potraviny, ktorý je doplnený slovom „mrazený“ v príslušnom gramatickom tvare,

b) údajom o množstve vyjadrenom v jednotkách hmotnosti bez hmotnosti obalu alebo v jednotkách objemu bez obalu,

c) údajom identifikujúcim výrobnú dávku,

d) názvom alebo obchodným menom a adresou výrobcu, baliarne alebo predávajúceho,

e) dátumom minimálnej trvanlivosti.

(8) Mrazené potraviny podľa odsekov 6 a 7 sa môžu umiestňovať na trh len pri dodržaní teploty podľa odseku 5.

(9) Mrazené potraviny sa musia skladovať tak, že je zabezpečené udržanie teploty podľa odseku 5 s čo najmenším kolísaním teploty.

§ 3
Požiadavky na mrazené krémy

(1) Pri výrobe mrazených krémov sa musí používať tepelná operácia na ošetrenie zmesí na ich výrobu alebo na ošetrenie ich zložiek pred zmrazením, a to najmenej pasterizácia alebo iný rovnocenný tepelný ohrev.

(2) Konzistencia mrazených krémov musí byť jemná, hladká, krémová, bez hrudiek a väčších kryštálikov ľadu a veľkých vzduchových bublín. Mrazený krém môže obsahovať viditeľné časti pridaných ochucujúcich zložiek, ako sú orechy, ovocie a iné.

(3) Mrazené krémy sa členia na tieto skupiny:

a) smotanový,

b) mliečny,

c) s rastlinným tukom alebo rastlinným olejom,

d) vodový.

(4) Skupiny mrazených krémov podľa odseku 3 sa členia na podskupiny v závislosti od použitej ochucujúcej zložky.

(5) Mrazený krém smotanový, mliečny a s rastlinným tukom alebo rastlinným olejom musí spĺňať požiadavky podľa prílohy.

(6) Mrazený krém mliečny a mrazený krém smotanový nesmie obsahovať väčšie množstvo tuku iného ako mliečneho tuku pochádzajúceho zo zložiek použitých pri jeho výrobe a väčšie množstvo bielkovín iných ako mliečnych bielkovín pochádzajúcich zo zložiek použitých pri jeho výrobe.

(7) Ak ide o kakaový mrazený krém, musí obsahovať najmenej 1,5 % kakaa.

(8) Ak ide o čokoládový mrazený krém, musí obsahovať najmenej 3 % čokolády.

(9) Označenie mrazeného krému musí obsahovať zaradenie do skupiny podľa odseku 3; ak mrazený krém obsahuje ovocnú ochucujúcu zložku, možno ho označiť len názvom ovocia, z ktorého je vyrobený.

(10) Zabalený mrazený krém možno označiť názvom „zmrzlina“.

(11) V názve mrazeného krému mliečneho možno slovo „mliečny“ nahradiť názvom mliečneho výrobku, ktorý je ako zložka použitý pri jeho výrobe, napríklad jogurtový, tvarohový.

(12) V označení mrazeného krému, ktorý obsahuje alkoholickú zložku, musí byť táto zložka uvedená v názve výrobku, pričom množstvo alkoholu môže byť najviac 3 %.

(13) Ako ovocnú zložku v mrazených krémoch možno používať celé ovocie, pretlak, dreň, šťavu alebo sušené ovocie, zodpovedajúce množstvo ich koncentrátov alebo orechy.

(14) Mrazený krém ovocný musí obsahovať najmenej 15 % ovocnej zložky; ak ide o ovocnú zložku zloženú z citrusových plodov, iných druhov kyslého ovocia, ktorých šťava má titrovateľné množstvo kyseliny vyjadrené ako kyselina citrónová najmenej 2,5 %, alebo exotických a iných druhov ovocia s osobitne intenzívnou chuťou alebo hustou konzistenciou, mrazený krém musí obsahovať najmenej 10 % ovocnej zložky. Ak celú ovocnú zložku mrazeného krému tvoria orechy alebo pasta z orechov, ovocná zložka musí obsahovať najmenej 5 % týchto plodov.

(15) Mrazený krém vodový môže obsahovať len tuk pochádzajúci zo zložiek použitých pri výrobe.

(16) Pri výrobe mrazených krémov sa používajú tieto technologické operácie:

a) príprava zmesi zmiešaním surovín a prísad,

b) tepelné ošetrenie zmesi pred homogenizáciou, homogenizácia a pasterizácia s následným ochladením na teplotu najviac 7 °C,

c) zrenie zmesi pri teplote 4 °C až 7 °C a

d) zmrazovanie zmesi za súčasného šľahania na teplotu nižšiu ako -2 °C alebo tvarovanie a domrazovanie na teplotu najviac -15 °C.

(17) Pasterizovaná zmes na výrobu mrazených krémov, ktorá sa nespracuje do 48 hodín po ochladení na teplotu zrenia, sa nesmie použiť na výrobu mrazených krémov.

(18) Mrazené krémy určené konečnému spotrebiteľovi možno umiestňovať na trh len balené.

(19) Mrazené krémy možno skladovať len v mraziacich boxoch a mraziacich zariadeniach vybavených ukazovateľom teploty vzduchu umiestneným na viditeľnom mieste. Teplota mrazeného krému musí byť stála v každom jeho bode a udržiavaná na hodnote teploty -18 °C alebo nižšej.

(20) Mrazené krémy možno prepravovať v dopravných prostriedkoch len tak, aby nedošlo k zvýšeniu teploty nad -18 °C. Pri ich preprave sa môže teplota krátkodobo zvýšiť najviac o 3 °C,

pričom nesmie dôjsť k zníženiu kvality; v jadre mrazeného krému sa nesmie teplota zvýšiť nad -18 °C.

(21) Mrazené krémy, ktoré sú rozmrazené a potom znovu zmrazené, sa nesmú umiestňovať na trh.

§ 4
Požiadavky na sorbet

(1) V názve sorbetu musí byť uvedená ochucujúca zložka, ktorá je použitá na ochutenie sorbetu.

(2) Sorbet musí obsahovať najmenej 25 % ovocnej zložky; ak ide o ovocnú zložku zloženú z citrusových plodov, iných druhov kyslého ovocia, ktorých šťava má titrovateľné množstvo kyseliny vyjadrené ako kyselina citrónová najmenej 2,5 %, alebo exotických a iných druhov ovocia s osobitne intenzívnou chuťou alebo hustou konzistenciou, sorbet musí obsahovať najmenej 15 % ovocnej zložky. Ak celú ovocnú zložku sorbetu tvoria orechy alebo pasta z orechov, ovocná zložka musí obsahovať najmenej 5 % týchto plodov.

(3) Sorbet môže obsahovať len tuk pochádzajúci zo zložiek použitých pri výrobe.

Záverečné ustanovenia

§ 5

Výrobky spĺňajúce požiadavky podľa doterajších predpisov možno umiestňovať na trh do vyčerpania zásob.

§ 6

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

§ 7

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 9. januára 2006 č. 3760/2005-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mrazené krémy (oznámenie č. 297/2007 Z. z.).

§ 8

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. apríla 2018.

Gabriela Matečná v. r.

1) § 8 zákona č. 142/2000 Z. z. o metrológii a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

2) Čl. 9 a 10 nariadenia 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.

3) Smernica Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 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 (Ú. v. EÚ L 241, 17. 9. 2015).

Príloha
k vyhláške č. 82/2018 Z. z.

POŽIADAVKY NA OBSAH MLIEČNEJ ZLOŽKY V MRAZENÝCH KRÉMOCH

Mrazený krém	**Sušina najmenej [% hmotnosti]**	**Mliečna beztuková sušina najmenej [% hmotnosti]**	**Mliečny tuk najmenej [% hmotnosti]**	**Mliečne bielkoviny najmenej [% hmotnosti]**
smotanový	30	-	8	2,5
smotanový bez cukru	24	-	-	-
mliečny	26	6	2,5	2,5
mliečny bez cukru	16	-	-	-
s rastlinným tukom alebo rastlinným olejom	-	-	5*	-

* Množstvo rastlinného tuku

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.