ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2026

Vyhlásené: 27. 8. 2026 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah dokumentu je právne záväzný.

213

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

z 24. augusta 2026,

o niektorých výrobkoch z mlieka

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 písm. a) a d) a § 30 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov ustanovuje:

§ 1
Základné ustanovenia

Na účely tejto vyhlášky

a) štandardizáciou je úprava množstva tuku[1]) alebo iných zložiek v mlieku a v mliečnych výrobkoch na ich požadované množstvo,

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

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

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

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

f) termosterilizáciou je tepelný ohrev v hermeticky uzatvorenom obale na teplotu vyššiu ako 100 °C s dostatočne dlhým trvaním ohrevu,

g) ochuteným výrobkom je tepelne ošetrené ochutené mlieko, ochutený mliečny výrobok alebo ochutený tekutý mliečny výrobok z kravského mlieka, ovčieho mlieka alebo kozieho mlieka s prídavkom nemliečnych zložiek, ktoré mu dodávajú špecifickú príchuť alebo konzistenciu a ktoré nenahrádzajú žiadnu z mliečnych zložiek,

h) fermentáciou je biochemický proces, pri ktorom prebieha mikrobiálna premena mliečneho substrátu špecifickými mikroorganizmami, ktoré pôsobením enzýmov vyvolávajú

[1]) Príloha VII časť IV bod I. písm. c) nariadenia Európskeho parlamentu a 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.

charakteristické biochemické zmeny mlieka a mliečnych výrobkov spojené so znížením pH, vyzrážaním bielkovín alebo tvorbou aromatických látok,

i) kyslomliečnym výrobkom je výrobok vyrábaný z kravského mlieka, ovčieho mlieka alebo kozieho mlieka alebo z mliečnych výrobkov fermentáciou s vhodnými mikroorganizmami,

j) acidofilným mliekom je kyslomliečny výrobok obsahujúci kultúru *Lactobacillus acidophilus*,

k) kefírom je kyslomliečny výrobok vyrobený pomocou kefírových zŕn, *Lactobacillus kefir*, druhov rodu *Leuconostoc*, *Lactococcus* a *Acetobacter* rastúcich v špecifických podmienkach; kefírové zrná obsahujú kvasinky *Kluyveromyces marxianus* fermentujúce laktózu a kvasinky *Saccharomyces omnisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* a *Saccharomyces exiguus* nefermentujúce laktózu,

l) kefírom jemným je kyslomliečny výrobok vyrobený pomocou špecifických štartovacích kultúr pozostávajúcich z vybraných kmeňov baktérií mliečneho kysnutia rodu *Streptococcus* a *Lactobacillus* získaných z kefírových zŕn,

m) jogurtom je kyslomliečny výrobok obsahujúci symbiotické kultúry *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus*,

n) jogurtom s alternatívnou kultúrou je kyslomliečny výrobok obsahujúci kultúry druhu *Streptococcus thermophilus* a iného druhu rodu *Lactobacillus*, ako je uvedený v písmene m),

o) koncentrovaným fermentovaným mliekom je 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 je mliečny výrobok vyrábaný vyzrážaním mliečnej bielkoviny zo syrárskeho mlieka alebo cmaru pôsobením syridla alebo iných vhodných koagulačných činidiel, oddelením podielu srvátky a následným kysnutím alebo zrením,

q) bryndzou je prírodný syr vyrábaný zo zrejúceho ovčieho hrudkového syra alebo zo skladovaného ovčieho syra, ku ktorým možno pridávať vyzretý hrudkový syr,

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

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

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

u) syrovým výrobkom je mliečny výrobok, v ktorom syr tvorí najmenej 50 % hmotnosti tohto výrobku,

v) taveným syrom je výrobok, ktorý sa vyrába z jedného druhu alebo viacerých druhov syrov drvením, mletím, miešaním s emulgačnými soľami alebo látkami s emulgačným efektom tepelným ohriatím pri teplote najmenej 70 °C v trvaní najmenej 30 s s pridaním alebo bez pridania iných zložiek, ktoré majú charakteristický vplyv na organoleptické vlastnosti tohto výrobku,

w) taveným syrovým výrobkom je výrobok, ktorý sa vyrába obdobným spôsobom ako tavený syr, pričom pri jeho výrobe možno použiť aj ostatné mliečne zložky, ak sušina pochádzajúca zo syra je najmenej 51 % hmot.,

x) srvátkovým syrom je syr vyrábaný zo srvátky alebo zo zmesi srvátky, mlieka a iných mliečnych výrobkov ich vyzrážaním kyselinou alebo zahustením,

y) plesňovým syrom je zrejúci syr, ktorého zrenie je sprevádzané rastom charakteristickej plesne vo vnútri syra alebo na jeho povrchu alebo kombináciou rastu takýchto plesní vo vnútri syra a na jeho povrchu,

z) pareným syrom je syr vyrábaný z vykysnutého syra, tepelne ošetrený pri teplote najmenej 60 °C a rôzne tvarovaný, ktorý možno ďalej upravovať údením alebo zrením.

§ 2
Požiadavky na mliečne výrobky a ich označovanie

(1) Mliečny výrobok možno označovať ako „smotanový“, 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 najmenej 50 % hmot., možno označovať ako „tvarohový“, pričom beztuková sušina tvarohu musí byť najmenej 16 % hmot.

(3) Množstvo mliečnych zložiek v ochutenom výrobku musí byť najmenej 50 % hmot.

(4) Ochutený tekutý mliečny výrobok musí byť tepelne ošetrený.[2])

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

(6) Mliečny výrobok ošetrený ultravysokotepelným ohrevom[3]) možno označiť slovom „trvanlivý“ alebo skratkou „UHT“.

(7) Mlieko a smotanu, ktoré neboli ošetrené teplotou vyššou ako 130 °C, možno označiť slovom „čerstvé“.

(8) Tekutý mliečny výrobok možno sýtiť len oxidom uhličitým.

(9) Do mliečnych výrobkov 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.

(10) Pri mlieku a mliečnych výrobkoch, ktoré sú označené výživovými údajmi, sa nemusia uviesť údaje o obsahu tuku, tuku v sušine a obsahu sušiny.

(11) Syry možno označovať len názvami podľa členenia na skupiny a podskupiny, ktoré je uvedené v prílohe č. 1 tabuľke č. 1.

(12) Ochutený výrobok zo srvátky možno označiť slovami „srvátkový nápoj“, ak obsahuje viac ako 50 % srvátky. Ochutený výrobok z cmaru možno označiť slovami „cmarový nápoj”, ak obsahuje viac ako 50 % cmaru.

(13) Mlieko a mliečny výrobok, v ktorom je znížený obsahu laktózy premenou na glukózu a galaktózu, a výrobky z nich vyrobené možno označovať slovami

a) „s nízkym obsahom laktózy“, ak obsah laktózy vo výrobku nie je väčší ako 1 g v 100 g výrobku alebo v 100 ml výrobku v stave určenom na spotrebu,

b) „bezlaktózový“ alebo „delaktózovaný“, ak obsah laktózy vo výrobku nie je väčší ako 10 mg v 100 g výrobku alebo v 100 ml výrobku v stave určenom na spotrebu.

(14) Na obale mlieka a mliečneho výrobku označeného podľa odseku 13 musí byť uvedená

---

[2]) Príloha III oddiel IX kapitola II bod 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ kap. 03/zv. 045; Ú. v. EÚ L 139, 30. 4. 2004) v platnom znení.

[3]) Príloha III oddiel IX kapitola II bod 2 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) č. 853/2004 v platnom znení.

informácia o obsahu laktózy v gramoch v 100 g výrobku alebo 100 ml výrobku.

§ 3
Požiadavky na kozie mlieko a jeho označenie

(1) Kozie mlieko okrem kozieho mlieka, ktoré spĺňa požiadavky podľa osobitného predpisu,[4]) musí byť ošetrené jedným z týchto spôsobov tepelného ošetrenia:

a) pasterizácia,[5])

b) ultravysokotepelný ohrev,

c) termosterilizácia.

(2) Kozie mlieko sa na účely umiestňovania na trh člení 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.

§ 4
Požiadavky na konzumné mlieko, smotanu a ich označenie

(1) Konzumné mlieko musí spĺňať požiadavky podľa osobitného predpisu.[6])

(2) V označení odstredeného konzumného mlieka možno použiť názov „odtučnené“.

(3) Konzumné mlieko okrem mlieka, ktoré spĺňa požiadavky podľa osobitného predpisu,[4]) a smotana musia byť ošetrené pasterizáciou, ultravysokotepelným ohrevom alebo termosterilizáciou.

(4) Na výrobu smotany na šľahanie možno používať ako prídavok beztukovú sušinu mliečneho pôvodu s množstvom najviac 20 g/kg smotany a kazeináty s množstvom najviac 1 g/kg smotany. V označení smotany na šľahanie možno uviesť názov „šľahačka“.

(5) Ak je smotana na šľahanie balená do tlakových nádobiek na kvapaliny s použitím hnacích plynov, z ktorých sa vypúšťaním získava šľahaná smotana, v označení tejto smotany možno uviesť názov „sprejová šľahačka“ alebo „šľahačka v spreji“.

(6) Smotanu možno podľa množstva tuku označovať len názvami uvedenými v prílohe č. 1 tabuľke č. 2.

(7) V označení smotany musí byť uvedené množstvo tuku v % hmot., ktoré vyjadruje jeho najnižšiu hodnotu slovami „tuk ... %“. Smotanu s množstvom tuku najmenej 10 % hmot. možno označovať slovami „smotana do kávy“ alebo „smotana na varenie“.

---

[4]) § 4 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 360/2011 Z. z., ktorým sa ustanovujú hygienické požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných produktov rastlinného a živočíšneho pôvodu a dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov konečnému spotrebiteľovi a iným maloobchodným prevádzkarniam.

[5]) Príloha III oddiel IX kapitola II bod 2 ods. 1 písm. a) nariadenia (ES) č. 853/2004 v platnom znení.

[6]) Príloha VII časť IV bod I. písm. b) a bod III. nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 v platnom znení.

§ 5
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) Na účel zníženia alebo zastavenia aktivity mikroorganizmov a predĺženia trvanlivosti kyslomliečneho výrobku aj pri jeho skladovaní bez chladenia sa kyslomliečny výrobok tepelne ošetruje po skončení procesu fermentácie; po tepelnom ošetrení mikroorganizmy môžu byť živé, ale nemusia byť v nadbytku podľa § 6 ods. 7.

(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, ak obsahujú
   1. monokultúry, napríklad *Lactobacillus helveticus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, *Bifidobacterium sp.* alebo *Lactobacillus casei*,
   2. jednodruhové zmesné kultúry, napríklad *Lactobacillus acidophilus* a *Lactobacillus helveticus*, alebo viacdruhové zmesné kultúry, napríklad *Streptococcus thermophilus* a *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* alebo *Bifidobacterium sp.*, *Lactobacillus acidophilus* alebo *Streptococcus thermophilus*,
b) kyslomliečne výrobky s mezofilnými mikroorganizmami, ak obsahujú
   1. monokultúry mliečneho kysnutia, napríklad *Lactococcus lactis subsp. lactis* a jeho varianty, *Leuconostoc mesenteroides subsp. dextranicum* a *Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris*, ak ide o zakysané mlieko a iné mliečne výrobky,
   2. jednodruhové alebo viacdruhové zmesné kultúry mliečneho kysnutia, napríklad *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris* alebo *Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris*,
   3. zmesné kultúry spôsobujúce mliečne kysnutie a alkoholové kvasenie, napríklad mikroflóra kefírových zŕn na kefír,
c) kyslomliečne výrobky s mezofilnými a termofilnými mikroorganizmami, ak obsahujú kultúry podľa písmen a) a b).

(5) Množstvo tuku a celkovej sušiny alebo beztukovej sušiny v zložení kyslomliečnych výrobkov sa vyjadruje takto:

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 z celkového objemu alebo len z objemu 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 označovať len názvami podľa členenia uvedeného v prílohe č. 1 tabuľke č. 3.

(7) Fermentované mlieko bez prídavku nemliečnych zložiek na báze ovčieho mlieka musí 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 v % hmot. v závislosti od použitej suroviny a procesu fermentácie.

(8) Fermentované mlieko bez prídavku nemliečnych zložiek na báze kozieho mlieka musí 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. v závislosti od použitej suroviny a procesu fermentácie.

(9) Fermentovaný výrobok na báze srvátky po výrobe syrov z kravského mlieka, ovčieho mlieka alebo kozieho mlieka musí spĺňať tieto požiadavky:

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

b) množstvo beztukovej sušiny v % hmot. v závislosti od použitej suroviny a procesu 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 označovať len názvami podľa členenia uvedeného v prílohe č. 1 tabuľke č. 4.

(11) Množstvo beztukovej sušiny alebo celkovej sušiny v ovčom jogurte bez prídavku nemliečnych zložiek v % hmot. je závislé od použitej suroviny a procesu fermentácie. Ovčí jogurt bez prídavku nemliečnych zložiek musí spĺňať tieto požiadavky na množstvo tuku:

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

b) 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 % hmot. je závislé od použitej suroviny a procesu fermentácie. Kozí jogurt bez prídavku nemliečnych zložiek musí spĺňať tieto požiadavky na množstvo tuku:

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

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

(13) Množstvo tuku v kyslej smotane na báze kravského mlieka musí byť najmenej 10 % hmot.; živé charakteristické mikroorganizmy nemusia byť v nadbytku podľa § 6 ods. 7.

(14) V označení kyslomliečnych výrobkov s nadbytkom živých charakteristických mikroorganizmov možno uvádzať slová „obsahuje živú mikroflóru“.

(15) Kefír jemný možno označovať aj ako kefír mild.

§ 6
Požiadavky na suroviny a ďalšie zložky na výrobu kyslomliečnych výrobkov a na ich označovanie

(1) Ak sa na výrobu ochuteného kyslomliečneho výrobku pomenovaného podľa ovocia 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) V názve kyslomliečnych výrobkov, na ktorých výrobu sú použité len mliečne zložky, možno používať aj slovo „prírodný“ alebo „biely“.

(3) V názve kyslomliečnych výrobkov uvedených v § 5 ods. 10 až 12 s prídavkom aj iných ako mliečnych zložiek na zvýšenie množstva sušiny v technologicky nevyhnutnom množstve a ochutených nemliečnymi zložkami 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“ nemožno používať.

(5) V označení kyslomliečnych výrobkov sa musí uvádzať množstvo tuku, ak § 2 ods. 10 neustanovuje inak.

(6) V názve ochutených kyslomliečnych výrobkov možno používať slovné označenie množstva tuku podľa prílohy č. 1 tabuliek č. 3 a 4, ak mliečny základ spĺňa požiadavky podľa § 5 ods. 6 a ods. 10 a ak podiel ochucujúcej zložky je najviac 30 % hmot.

(7) Požiadavky na nadbytok živých charakteristických mikroorganizmov v kyslomliečnych výrobkoch sú uvedené v prílohe č. 1 tabuľke č. 5.

(8) 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 tabuľky č. 5.

(9) 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 tabuľky č. 5.

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

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

(12) V názve kyslomliečnych výrobkov a ochutených kyslomliečnych výrobkov možno používať slová „krém“, „dezert“, „koktail“ alebo „želé“; zároveň možno uviesť pomenovanie charakteristickej kultúry, ak je v nadbytku živých charakteristických mikroorganizmov podľa prílohy č. 1 tabuľky č. 5.

(13) V názve kyslomliečneho výrobku tepelne ošetreného po procese fermentácie podľa § 5 ods. 2 musia byť uvedené slová „kyslomliečny výrobok tepelne ošetrený po procese fermentácie“; slová „kyslomliečny výrobok“ možno nahradiť názvom druhu kyslomliečneho výrobku a slová „tepelne ošetrený“ možno nahradiť slovom určujúcim spôsob tepelného ošetrenia, a to „termizovaný“, „pasterizovaný“, „sterilizovaný“, „ultravysokotepelne ohriaty“ alebo skratkou „UHT“.

§ 7
Požiadavky na prírodné syry

(1) Prírodné syry sa členia podľa

a) množstva tuku

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

b) množstva sušiny v % hmot.

(2) Prírodné syry podľa množstva vody v beztukovej hmote syra možno označovať len názvami uvedenými v prílohe č. 2 tabuľke č. 1.

(3) Prírodné syry možno podľa množstva tuku v sušine označovať len názvami uvedenými v prílohe č. 2 tabuľke č. 2, ak § 11 neustanovuje inak.

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

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

(6) Bryndza sa podľa suroviny použitej na jej výrobu označuje ako

a) ovčia bryndza, ak je vyrábaná len zo zrejúceho ovčieho hrudkového syra alebo skladovaného ovčieho syra,

b) zmesná bryndza alebo bryndza, ak je vyrábaná zo

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

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

a) ovčia bryndza alebo plnotučná bryndza, ak obsahuje najmenej 48 % tuku v sušine,

b) zmesná bryndza alebo bryndza, ak obsahuje najmenej 38 % tuku v sušine.

(8) Tvaroh možno podľa množstva tuku v sušine označovať len názvami podľa prílohy č. 2 tabuľky č. 3, ak § 11 neustanovuje inak.

(9) Nezrejúce syry a prírodné syry a výrobky z nich možno pred ukončením technologického procesu ich výroby ďalej tepelne ošetriť na účely predĺženia ich trvanlivosti alebo získania charakteristických vlastností.

§ 8
Požiadavky na srvátkové syry

(1) Srvátkový syr musí spĺňať požiadavky na množstvo tuku v sušine, ak ide o

a) smotanový srvátkový syr, najmenej 33 % hmot. tuku,

b) srvátkový syr, najmenej 10 % hmot. tuku,

c) odtučnený srvátkový syr, menej ako 10 % hmot. tuku.

(2) Množstvo sušiny v % hmot. v srvátkových syroch sa určuje metódou používanou na mliečne výrobky obsahujúce kryštalickú laktózu.

§ 9
Požiadavky na syrové výrobky

(1) Na výrobu syrových výrobkov možno používať syry alebo mliečne výrobky, ktoré sa vyrábajú z kravského mlieka, ovčieho mlieka alebo kozieho mlieka, iné zložky nemliečneho pôvodu a prídavné látky len v technologicky nevyhnutnom množstve a 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 50 % hmot. zo surovín použitých na ich výrobu.

§ 10
Požiadavky na tavené syry a tavené syrové výrobky

(1) V označení taveného syra a taveného syrového výrobku sa musí uviesť označenie podľa tohto členenia:

a) jednodruhový tavený syr,

b) jednodruhový roztierateľný tavený syr,

c) tavený syr,

d) roztierateľný tavený syr,

e) tavený syrový výrobok.

(2) 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.

(3) Na výrobu taveného syra a taveného syrového výrobku možno používať soľ, bakteriálne kultúry, enzýmy, korenie, zeleninu alebo iné zložky len na dodanie charakteristickej chuti a v množstve, ktoré nepresahuje jednu šestinu celkového množstva sušiny výrobku.

(4) 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.

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

§ 11
Požiadavky na označovanie syrov, syrových výrobkov, tavených syrov a tavených syrových výrobkov

(1) V názve syra možno uvádzať jeho pomenovanie

a) podľa prílohy č. 2 tabuľky č. 1 alebo tabuľky č. 2, ak ide o prírodný syr okrem bryndze a tvarohu,

b) podľa prílohy č. 2 tabuľky č. 3, ak ide o tvaroh; ak ide o tvaroh, ktorý sa vyrába z odtučneného mlieka, množstvo tuku sa neuvádza.

(2) V názve syra okrem bryndze musí byť uvedený názov podľa prílohy č. 1 tabuľky č. 1, pričom slovo „prírodný“ sa nemusí použiť.

(3) V názve bryndze podľa § 7 ods. 6 písm. b) prvého bodu možno uvádzať slovo „letná“.

(4) V názve bryndze podľa § 7 ods. 6 písm. b) druhého bodu možno uvádzať slovo „zimná“.

(5) V názve bryndze, ktorá spĺňa požiadavku podľa § 7 ods. 7 písm. a), možno uvádzať slovo „plnotučná“.

(6) V názve bryndze, ktorá spĺňa požiadavku podľa § 7 ods. 7 písm. b), možno uvádzať slovo „zmesná“.

(7) 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, ak obsahuje najmenej 50 % hmot. bryndze, 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.

(8) V označení tepelne ošetrenej bryndze a výrobkov z nej musí byť uvedený spôsob ich tepelného ošetrenia.

(9) V názve syra so špeciálnou úpravou, napríklad údením, parením, strúhaním, porciovaním, sušením alebo mrazením, sa musí uviesť o použití špeciálnej úpravy.

(10) V názve taveného syra a syrového výrobku, ktoré sú vyrobené z jedného druhu syra, sa musí uviesť druh použitého syra.

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

(12) Ak v označení syra, syrového výrobku, tvarohu a výrobkov z nich, taveného syra a taveného syrového výrobku nie sú uvedené výživové údaje, sa musí uviesť množstvo tuku jedným z týchto spôsobov:

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

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

Záverečné ustanovenia

§ 12

Požiadavky ustanovené touto vyhláškou sa neuplatnia na výrobky, ktoré boli v súlade s právnymi predpismi uvedené na trh v inom členskom štáte Európskej únie alebo Tureckej republike, alebo ktoré majú pôvod a boli v súlade s právnymi predpismi uvedené na trh v niektorom zo štátov Európskeho združenia voľného obchodu, ktorý je súčasne zmluvnou stranou Dohody o Európskom hospodárskom priestore.

§ 13

(1) Mliečne výrobky vyrobené a označené do 31. augusta 2026 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 vyhlášky Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky č. 343/2016 Z. z. o niektorých výrobkoch z mlieka účinnej do 31. augusta 2026, možno použiť na balenie mliečnych výrobkov do 31. augusta 2027 a výrobky do nich zabalené možno umiestňovať na trh

do dátumu ich minimálnej trvanlivosti alebo dátumu ich spotreby.

§ 14

Táto vyhláška bola prijatá v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických predpisov[7]) a označovania potravín.[8])

§ 15

Zrušuje sa vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky č. 343/2016 Z. z. o niektorých výrobkoch z mlieka.

§ 16

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. septembra 2026.

Richard Takáč v. r.

[7]) 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) v platnom znení.

[8]) 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. 213/2026 Z. z.

Názvy mliečnych výrobkov podľa ich členenia a požiadavky na nadbytok živých charakteristických mikroorganizmov

Tabuľka č. 1 Členenie syrov na skupiny a podskupiny

Názov	Skupina	Podskupina
syr	prírodný	čerstvý alebo nezrejúci
		zrejúci zrejúci pod mazom zrejúci v celej hmote plesňový s plesňou na povrchu plesňový s plesňou vo vnútri dvojplesňový v soľnom alebo slanom náleve, biely parený
	tavený	
	tavený syrový výrobok	
	srvátkový	

Tabuľka č. 2 Členenie smotany podľa množstva tuku

Názov	Obsah tuku (v % hmot. najmenej)
smotana	10,0
smotana na šľahanie/šľahaná smotana Šľahačka	30,0
vysokotučná smotana na šľahanie/vysokotučná šľahaná smotana	35,0

Tabuľka č. 3 Členenie fermentovaných mliek podľa množstva tuku

Názov	Obsah tuku (v % hmot.)
fermentované mlieko plnotučné	najmenej 3,5
fermentované mlieko so zníženým množstvom tuku	zníženie tuku zodpovedá množstvu podľa osobitného predpisu[9])
fermentované mlieko odtučnené	najviac 0,5

[9]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 z 20. decembra 2006 o výživových a zdravotných tvrdeniach o potravinách (Ú. v. EÚ L 404, 30. 12. 2006) v platnom znení.

Tabuľka č. 4 Členenie jogurtov podľa množstva tuku

Názov	Obsah tuku (v % hmot.)
jogurt smotanový	najmenej 10
jogurt so zníženým množstvom tuku	zníženie tuku zodpovedá množstvu podľa osobitného predpisu[9])
jogurt odtučnený	najviac 0,5

Tabuľka č. 5 Nadbytok živých charakteristických mikroorganizmov v kyslomliečnych výrobkoch

Kyslomliečne výrobky	**Mikroorganizmy podľa § 1 písm. j) až o) [KTJ/g]**	**Mikroorganizmy*) uvedené v názve alebo označení [KTJ/g]**	**Kvasinky [KTJ/g]**
fermentované mlieko, koncentrované fermentované mlieko	10^7	10^6	-
jogurt, jogurt s alternatívnou kultúrou a acidofilné mlieko	10^7	10^6	-
kefír	10^7	-	10^4
kefir jemný	10^7	-	-
kefírové mlieko	10^6	-	10^2

KTJ = kolónie tvoriace jednotky

*) 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 [§ 1 písm. k) a n) a § 6 ods. 4].

Príloha č. 2
k vyhláške č. 213/2026 Z. z.

Označovanie mliečnych výrobkov

Tabuľka č. 1 Označenie prírodného syra podľa množstva vody v beztukovej hmote syra

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

pričom množstvo vody v beztukovej hmote syra sa vypočíta podľa tohto vzorca:

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

kde
VBHS je množstvo vody v beztukovej hmote syra.

Tabuľka č. 2 Označenie prírodného syra podľa množstva tuku v sušine

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

$$\text{t. v s.} = \frac{\text{g tuku} \times 100}{100 - \text{g vody}} \text{ [% hmot.]},$$

kde
t. v. s. je množstvo tuku v sušine.

Tabuľka č. 3 Označenie tvarohu podľa množstva tuku v sušine

P. č.	Názov	Množstvo tuku v sušine [% hmot.]	Povolená odchýlka od deklarovaného množstva
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.