

Zbierka zákonov SR

Predpis č. 43/2012 Z. z.

Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o zahustenom mlieku, sušenom mlieku, kazeínoch a kazeinátoch

Zo dňa 26.01.2012

Čiastka 013/2012

Účinnosť od 01.03.2012

<http://www.zakonypreludi.sk/zz/2012-43>

Aktuálne znenie

(aktualizované 28.03.2012)

43

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka

Slovenskej republiky

z 26. januára 2012

o zahustenom mlieku, sušenom mlieku, kazeínoch a 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 zákona č. 349/2011 Z. z. ustanovuje:

§ 1

Na účely tejto vyhlášky sa rozumie

- a) zahusteným mliekom výrobok v tekutom stave vyrábaný čiastočným odstránením vody z mlieka, úplne alebo čiastočne odtučneného mlieka, alebo zo zmesí týchto výrobkov; vyrábať ho možno s prísadou smotany alebo úplne dehydrovaného mlieka alebo obidvoch, pričom prídavok úplne dehydrovaného mlieka v hotových výrobkoch neprevyšuje 25 % celkovej mliečnej sušiny; možno ho vyrábať aj ako zahustené mlieko sladené pridaním sacharózy,
- b) mliečnym bielkovinovým koncentrátom výrobok, ktorý sa získava zahusťovaním mliečnych bielkovín ultrafiltráciou mlieka, čiastočne odtučneného mlieka alebo odtučneného mlieka,
- c) mliečnym permeátom výrobok, ktorý sa získava odstraňovaním mliečnych bielkovín a mliečneho tuku z mlieka, a to z mlieka čiastočne odtučneného alebo odtučneného, ultrafiltráciou,
- d) laktózou prirodzená zložka mlieka, ktorá sa získava spravidla zo srvátky s obsahom bezvodnej laktózy v sušine najmenej 99,0 hm. %; môže byť anhydridom a obsahovať jednu molekulu kryštalickej vody alebo môže byť zmesou oboch foriem,
- e) potravinárskym kyslým kazeínom výrobok získaný zrážaním s použitím technologických pomocných látok a bakteriálnych kultúr produkujúcich kyselinu mliečnu, ktorý sa získava kyslým zrážaním odtučneného mlieka,
- f) potravinárskym sladkým kazeínom výrobok získaný zrážaním s použitím technologických pomocných látok, ktorý sa získava zrážaním odtučneného mlieka.

§ 2

(1) Trhové druhy zahusteného mlieka musia spĺňať tieto požiadavky:

- a) zahustené mlieko nesladené

1. zahustené mlieko s množstvom tuku najmenej 7,5 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 25 hm. %,
2. zahustené mlieko čiastočne odtučnené s množstvom tuku väčším ako 1 hm. % a menším ako 7,5 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 20 hm. %,
3. zahustené mlieko odtučnené s množstvom tuku najviac 1 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 20 hm. %,
4. zahustené mlieko vysokotučné s množstvom tuku najmenej 15 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 26,5 hm. %,

b) zahustené mlieko sladené

1. sladené zahustené mlieko s prídavkom sacharózy a s obsahom tuku najmenej 8 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 28 hm. %,
2. sladené zahustené mlieko čiastočne odtučnené s prídavkom sacharózy a s obsahom tuku väčším ako 1 hm. % a menším ako 8 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 24 hm. %,
3. sladené zahustené mlieko odtučnené s prídavkom sacharózy a s obsahom tuku menším ako 1 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 24 hm. %.

(2) Konzervovanie zahusteného mlieka sa dosahuje

- a) tepelným ošetrením, ak ide o zahustené mlieko nesladené,
- b) pridaním cukru, ak ide o zahustené mlieko sladené.

(3) Obsah bielkovín v mlieku sa môže upraviť na obsah 34 hm. % pridaním a/alebo odstránením zložiek mlieka, a to spôsobom, pri ktorom sa v upravovanom mlieku nezmení pomer srvátkových bielkovín ku kazeínu.

(4) Na výrobu zahusteného mlieka sladeného možno používať doplňujúce množstvo laktózy nepresahujúce 0,3 hm. %.

(5) Vitamíny možno pridávať podľa osobitných predpisov.¹⁾

(6) Názov zahusteného mlieka sa utvára podľa odseku 2. V označení zahusteného mlieka sa musí uvádzať množstvo mliečného tuku okrem zahusteného mlieka podľa odseku 2 písm. a) tretieho bodu a odseku 2 písm. b) tretieho bodu. Tieto množstvá sa uvádzajú v blízkosti názvu výrobku v hmotnostných percentách.

(7) Ak je zahustené mlieko s hmotnosťou menšou ako 20 g balené do druhého vonkajšieho obalu, údaje možno uvádzať iba na vonkajšom obale okrem údajov podľa odseku 1.

§ 3

(1) Sušené mlieko je výrobok v tuhom stave, v ktorom obsah vody nepresahuje 5 hm. % hotového výrobku, získaný odstránením vody z mlieka, z úplne alebo čiastočne odtučneného mlieka, zo smotany alebo zo zmesi týchto výrobkov.

(2) Sušené mlieko sa člení na tieto trhové druhy:

- a) sušené mlieko plnotučné s obsahom tuku najmenej 26 hm. % a menším ako 42 hm. %,
- b) sušené mlieko čiastočne odtučnené s obsahom tuku väčším ako 1,5 hm. % a menším ako 26 hm. %,
- c) sušené mlieko odtučnené s obsahom tuku najviac 1,5 hm. %,
- d) sušená smotana s obsahom tuku najmenej 42 hm. %.

(3) Sušené mliečne výrobky nesmú obsahovať neutralizačné látky ani konzervačné látky. Konzervovanie sušeného mlieka sa dosahuje dehydrovaním.

(4) Názov sušeného mlieka sa utvára podľa odseku 2, v označení sušeného mlieka

a) sa musí uvádzať obsah tuku v hm. % a tento údaj sa uvádza v blízkosti názvu,

b) určeného pre konečného spotrebiteľa musia byť uvedené odporúčania týkajúce sa spôsobu ich riedenia alebo obnovenia vrátane údajov o obsahu tuku v takto zriedenom alebo obnovenom mlieku.

(5) Ak je sušené mlieko s hmotnosťou menšou ako 20 g balené do druhého vonkajšieho obalu, údaje možno uvádzať iba na vonkajšom obale okrem údajov podľa odseku 5.

(6) V označení sušeného mlieka určeného pre konečného spotrebiteľa sa musia uviesť slová „Nie je určený ako potravinu pre dojčatá do 12 mesiacov“ v príslušnom gramatickom tvare.

§ 4

(1) Kazeíny znamenajú hlavnú proteínovú zložku mlieka, pranú alebo vysušenú, nerozpustnú vo vode a získanú z odstredeného mlieka zrážaním

a) pridaním kyseliny,

b) mikrobiálnym okyslením,

c) použitím syridla,

d) použitím iných enzýmov koagulujúcich mlieko.

(2) Kazeíny sa podľa spôsobu získavania zrazeniny a zloženia členia na trhové druhy, ktoré musia spĺňať tieto požiadavky:

a) potravinársky kyslý kazeín

1. mliečne bielkoviny v sušine najmenej 90 hm. %, z toho kazeín najmenej 95 hm. %,

2. vlhkosť najviac 10 hm. %,

3. mliečny tuk najviac 2,25 hm. %,

4. sediment najviac 22,5 mg v 25 g,

5. popol vrátane P_2O_5 najviac 2,5 hm. %,

6. bezvodá laktóza najviac 1 hm. %,

7. titračná kyslosť najviac 0,27 ml 0,1 N NaOH na 1 g,

b) potravinársky sladký kazeín

1. mliečne bielkoviny v sušine najmenej 84 hm. %, z toho kazeín najmenej 95 hm. %,

2. vlhkosť najviac 10 hm. %,

3. mliečny tuk najviac 2 hm. %,

4. sediment najviac 22,5 mg v 25 g,

5. popol vrátane P_2O_5 najviac 7,5 hm. %,

6. bezvodá laktóza najviac 1 hm. %.

(3) Kazeín musí spĺňať tieto organoleptické požiadavky:

a) vzhľad – farba biela až krémobiela; výrobok nesmie obsahovať žiadne hrudky, ktoré by sa nerozpadli pod miernym tlakom,

b) vôňa – bez cudzieho pachu.

(4) Pri výrobe kazeínov sa môžu používať tieto technologické pomocné látky a bakteriálne kultúry:

a) kyselina mliečna (E 270),

b) kyselina chlorovodíková,

c) kyselina sírová,

d) kyselina citrónová (E 330),

- e) kyselina octová (E 260),
 - f) kyselina fosforečná (ortofosforečná),
 - g) srvátka,
 - h) bakteriálne kultúry produkujúce kyselinu mliečnu.
- (5) Kazeináty znamenajú výrobky získané sušením kazeínov spracovaných neutralizujúcimi látkami.
- (6) Kazeináty sa podľa kationu použitého neutralizačného činidla v trhových druhoch členia na sodný, vápenatý, draselný, amónny a horečnatý.
- (7) Požiadavky na zloženie kazeinátu:
- a) mliečny kazeín v mliečnej bielkovine najmenej 88 hm. % v sušine,
 - b) vlhkosť najviac 8 hm. %,
 - c) mliečny tuk najviac 2 hm. %,
 - d) sediment v 25 g vzorky kazeinátu najviac 22,5 mg,
 - e) bezvodá laktóza najviac 1 hm. %,
 - f) hodnota pH 6,0 až 8,0.
- (8) V kazeíne a kazeináte maximálny obsah olova nesmie presiahnuť 1 mg.kg^{-1} a nečistoty 0 v 25 mg.
- (9) Kazeinát musí spĺňať tieto organoleptické požiadavky:
- a) vzhľad – farba biela až krémovobiela; výrobok nesmie obsahovať žiadne hrudky, ktoré by sa nerozpadli pod miernym tlakom,
 - b) rozpustnosť – takmer úplne rozpustné v destilovanej vode okrem kazeinátu vápenatého,
 - c) vôňa – veľmi slabé cudzie príchute a pachy.
- (10) Kvalita kazeínov a kazeinátov sa skúša metódami uvedenými v technických normách.²⁾
- (11) Názov kazeínov sa uvádza podľa odseku 1.
- (12) V názve kazeinátov sa uvádza aj použitý kation podľa odseku 3.
- (13) Ak sa mliečne bielkoviny uvádzajú na trh ako zmesi mliečnych bielkovín, musí sa v ich názve uvádzať, že ide o zmes, pričom sa musia vymenovať mliečne bielkoviny, z ktorých sa zmes skladá, a to v klesajúcom poradí podľa hmotnosti.
- (14) Ak zmesi mliečnych bielkovín obsahujú kazeináty, musí sa uvádzať množstvo mliečnych bielkovín v zmesi a označenie kationu v kazeináte.
- (15) V označení kazeínov a kazeinátov sa uvádza
- a) čistá hmotnosť vyjadrená v kilogramoch alebo gramoch,
 - b) meno, priezvisko a adresa trvalého pobytu alebo obchodné meno a sídlo výrobcu, baliarne alebo predávajúceho ustanoveného v rámci Európskej únie,
 - c) krajina pôvodu, ak ide o výrobky dovážané z tretích krajín,
 - d) dátum výroby alebo označenie, podľa ktorého možno identifikovať dávku.
- (16) Kazeíny a kazeináty musia byť označené tak, aby vyhovovali definíciám a pravidlám, ak nevyhovujú kritériám, musia byť nazvané a označené tak, aby kupujúci nebol uvedený do omylu, pokiaľ ide o ich druh, kvalitu alebo používanie.
- (17) Odstredené mlieko znamená mlieko od jednej kravy alebo viacerých kráv, do ktorého nebolo nič pridané a v ktorom sa znížil len obsah tuku.
- (18) Kazeíny a kazeináty musia byť podrobené tepelnému ošetreniu tak, aby bol fosfatázový test negatívny.

Touto vyhláškou sa preberajú právne záväzné akty Európskej únie uvedené v prílohe.

§ 6

Zrušuje sa Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 9. septembra 2004 č. 2264/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca zahustené mlieko, sušené mlieko, kazeíny a kazeináty (oznámenie č. 531/2004 Z. z.).

§ 7

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. marca 2012.

Zsolt Simon v. r.

Príloha k vyhláške č. 43/2012 Z. z.

Zoznam vykonávaných právne záväzných aktov Európskej únie

1. Smernica Rady 83/417/EHS z 25. júla 1983 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa niektorých laktoproteínov (kazeínov a kazeinátov) určených na ľudskú spotrebu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 7) v znení

– nariadenia Rady (ES) č. 807/2003 zo 14. apríla 2003 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 1/zv. 4),

– nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 zo 16. decembra 2008 (Ú. v. EÚ L 354, 31. 12. 2008).

2. Smernica Rady 2001/114/ES z 20. decembra 2001 o určitom čiastočne alebo úplne dehydrovanom konzervovanom mlieku určeného na ľudskú spotrebu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 35) v znení

– smernice Rady 2007/61 ES z 26. septembra 2007 (Ú. v. EÚ L 258, 4. 10. 2007).

Poznámky pod čiarou

1) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 z 20. decembra 2006 o pridávaní vitamínov a minerálnych látok a niektorých ďalších látok do potravín (Ú. v. EÚ L 404, 30. 12. 2006) v platnom znení.

2) STN P 57 0006 Metódy odberu vzoriek potravinárskych kazeínov a kazeinátov na chemické skúšanie. STN P 57 0111-12 Metódy skúšania potravinárskych kazeínov a kazeinátov.

Súvislosti

Vykonáva

152/1995 Z. z. Zákon o potravinách

Nepriamo ruší

531/2004 Z. z.

Oznámenie Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky o vydaní výnosu, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca zahustené mlieko, sušené mlieko, kazeíny a kazeináty

Verzia

č.	Znenie od	Novely	Poznámka
1.	01.03.2012		Začiatok účinnosti. Aktuálna verzia.
0.	08.02.2012		Vyhlásené znenie.

© **S-EPI** s.r.o. 2010-2013 | Pracuje na systéme **AToM²** | Ďakujeme, že používate **Zákony Pre Ľudí** .SK