

## Vyhláška č. 180/2016 Z. z.

### Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o potravinárskych kazeínoch a potravinárskych kazeinátoch

<http://www.zakonypreludi.sk/zz/2016-180>

Platnosť od **23.05.2016**

Účinnosť od **22.12.2016**

#### Aktuálne znenie 22.12.2016

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 vyhláške 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,<br>z toho minimálne množstvo kazeínov | 90 % hmot.,<br>95 % hmot., |
| 3. maximálne množstvo mliečneho tuku                                                      | 2 % hmot.,                 |
| 4. maximálna titračná kyslosť<br>[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 0,00/25 g.  
(drevo, kovové častice, vlasy alebo fragmenty hmyzu)

**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,<br>z toho minimálne množstvo kazeínov | 84 % hmot.,<br>95 % hmot., |
| 3. maximálne množstvo mliečneho tuku                                                      | 2 % hmot.,                 |
| 4. maximálne 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,<sup>1)</sup>
2. iné enzýmy koagulujúce mlieko, ktoré spĺňajú požiadavky podľa osobitného predpisu.<sup>1)</sup>

**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.,<br>95 % hmot., |
| 3. maximálne množstvo mliečneho tuku                                                   | 2 % hmot.,                 |
| 4. maximálne množstvo bezvodej 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**

cudzie prímеси (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	sodné draselné
uhličitaný	vápenaté
fosforečnany	amónne
citraný	horečnaté

**e) Vlastnosti**

1. Vôňa: Prípustné veľmi slabé cudzie príchuť a pachy.
2. Vzhľad: Farba od bielej po krémovú bielu; výrobok nesmie obsahovať hrudky, ktoré by sa nerozpadli pod miernym tlakom.
3. Rozpustnosť: Takmer úplne rozpustné v destilovanej vode, okrem kazeinátu vápenatého.

Príloha č. 3 k vyhláske 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 kazeinátoz určených na ľudskú spotrebu a o zrušení smernice Rady 83/417/EHS (Ú. v. EÚ L 314, 1. 12. 2015).

**Poznámky pod čiarou**

<sup>1)</sup> 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).