

# V Ý N O S

## Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky

z 21. októbra 2004 č. 2657/2004-100,

### ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca jedlé obilie a výrobky z obilia

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 a § 30 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách ustanovujú:

#### T R E T I A Č A S Ť

#### O S O B I T N É P O Ž I A D A V K Y

#### T R I N Á S T A H L A V A

#### J E D L É O B I L I E A V Ý R O B K Y Z O B I L I A

#### Prvý oddiel

#### Základné ustanovenia

##### § 1

#### Úvodné ustanovenia

(1) Táto hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len „potravinový kódex“) upravuje požiadavky na výrobu a na dovoz jedlého obilia a výrobkov z obilia, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu.

(2) Ak sa v tejto hlave potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na výrobu a na dovoz jedlého obilia a výrobkov z obilia, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu ustanovenia prvej časti a druhej časti potravinového kódexu.

(3) Táto hlava potravinového kódexu sa nevzťahuje na obilie určené na výrobu múky, výrobu

škrobu a lepku, sladovnícky jačmeň a obilie určené na výrobu liehu a liehovín, kŕmne obilie a osivá obilnín.

#### Druhý oddiel

#### Jedlé obilie

##### § 2

#### Vymedzenie pojmov

(1) Jedlé obilie sú vyzreté zrná obilnín, ktoré sú po vyzretí a ďalších úpravách vhodné na priamu ľudskú spotrebu; ide o zrná rodov a druhov rastlín čeľade lipnicovité, a to najmä pšenica, raž, jačmeň, proso, pohánka, kukurica, ryža, ako aj láskavec (amarant).

(2) Biologická kvalita jedlého obilia je súhrn znakov vyjadrujúcich jeho klíčivosť.

(3) Prirodzená vôňa jedlého obilia je vôňa zdravého a vyzretého obilia po zbere a pozberovej úprave.

(4) Cudzí pach jedlého obilia je neprirodzený pach obilia, ktorý obmedzuje jeho použiteľnosť, ako sú hnilobný pach, rozkladný pach, plesňový pach, kvasný pach, zatuchnutý pach, pach po chemickom ošetrovaní. Rozlišuje sa slabý, stredný a silný stupeň cudzieho pachu obilia.

(5) Klíčivosť jedlého obilia je podiel počtu zŕn schopných vytvoriť morfológické znaky klíčenia v určenom čase za podmienok predpísaných príslušnou metódou k celkovému počtu zŕn.

(6) Muškovité zrná sú zrná obilnín napadnuté škodcami v ktoromkoľvek štádiu ich vývoja alebo škodcami poškodené zrná obilnín.

(7) Nečistoty sú nežiaduce zložky v príslušnom druhu obilia. Medzi nečistoty patria

a) zlomky zrn, t. j. všetky mechanicky poškodené zrná, bez ohľadu na veľkosť poškodenia zrna, ktorých jadro (endosperm) je čiastočne odkryté, zrná poškodené pri mlátení a zrná bez klíčkov,

b) zrnové nečistoty

1. svrknuté zrná, t. j. zrná, ktoré po odstránení všetkých nežiaducich zložiek nečistôt prepadnú sitom s pozdĺžnymi otvormi určenej šírky, ako sú

1.1. zrná poškodené mrazom,

1.2. nedozreté (zelené) zrná,

2. zrná iných obilnín,

3. zrná poškodené škodcami, t. j. zrná vyžraté škodcami alebo zrná napadnuté hmyzom,

4. zrná poškodené teplom, t. j. zrná poškodené sušením vykazujúce zrejmu zmenu farby obalu (oplodia) s neporušeným jadrom (endospermom),

5. zrná so zmenenou farbou obalu klíčka do hnedá až hnedočierna, klíčok však neklíči,

c) škvrnitá zrná vrátane zrn napadnutých fuzariózou, sú sfarbené do hnedá až do hnedo-čierne na inom mieste ako na klíčku; zrná napadnuté fuzariózou majú osemenie napadnuté hubou *Fusarium mycelium*, sú mierne scvrknuté, vráskovité, majú nepravidelné škvrny ružové alebo biele s nejasne ohraničeným okrajom,

d) naklíčené zrná sú zrná, ktoré vykazujú zreteľné zmeny uľahčujúce odlíšenie klíčiaceho zrna od ostatného zrna a na ktorých je voľným okom viditeľný korienok alebo klíčok,

e) ostatné nežiaduce zložky sú

1. cudzie semená, t. j. semená všetkých kultúrnych rastlín a divo rastúcich rastlín iných ako zrná obilnín vrátane škodlivých semien,

2. poškodené zrná, t. j. zrná s narušeným jadrom, ktoré nie sú vhodné na ľudskú spotrebu, ako sú zrná poškodené teplom s porušeným jadrom a zrná, ktorých obal je sfarbený do sivohneda až čierna a prierez je sfarbený do žltosiva až hnedočierna,

3. cudzorodé zložky, a to

3.1. materiál, ktorý zostane na site s pozdĺžnymi otvormi o šírke 3,5 mm, okrem zrn iných obilnín a najmä veľkých zrn základnej obilniny,

3.2. materiál, ktorý prepadne sitom s pozdĺžnymi otvormi o šírke 1,0 mm, ako sú kamienky, piesok, mŕtve škodce a ich časti, časti stebiel, plevy a iné, ktoré prepadnú sitom s pozdĺžnymi otvormi o šírke 3,5 mm a zachytia sa na site s pozdĺžnymi otvormi o šírke 1,0 mm,

3.3. plevy,

3.4. námeľ, t. j. zrno premenené na sklerócium huby kyjaničky purpurovej (*Claviceps purpurea* Fries.) v tvare podlhovastého čierneho telieska.

(8) Škodlivé semená sú jedovaté a zdraviu škodlivé semená burín, a to najmä kúkoľ poľný (*Agrostemma githago* L.), hlaváčik letný (*Adonis aestivalis* L.), čermel' roľný (*Malampyrum arvense* L.), štrkač (*Rhinathus* L.), stoklas obilný (*Bromus secalius* L.), mätonoh mámivý (*Lolium temulentum* L.), ricín obyčajný (*Ricinus vulgaris* L.), lipkavec obyčajný (*Galium aparine* L.), rozmnožovacie cibulky divorastúcich cesnakov (napríklad cesnak guľovitý (*Allium rotundum* L.), cesnak guľatohlavý (*Allium sphaerocephalum* L.), cesnak poľný (*Allium vineale* L.) a zrná napadnuté chorobami alebo škodcami, ako sú námeľ, háďatko pšeničné (*Tylenchus tritici* Bauer), chlamydo-spóry (sneťové guličky) sneti mazľavej (rod *Tillitia*), sklerócie (hľuzenky), biela hniloba (*Sclerotinia sclerotiorum* Lib.).

(9) Ryža nelúpaná sú vymlátené nelúpané obilky ryže s celistvou vrchnou šupkou (pluchou).

(10) Ryža pololúpaná (natural) sú zrná ryže zbavené vrchnej šupky.

(11) Ryža lúpaná sú zrná ryže zbavené všetkých častí oplodia a osemenia a čiastočne i klíčkov.

(12) Dlhozrná ryža je ryža, ktorej zrno je v priemere 6 mm dlhé a pomer jeho dĺžky a šírky je spravidla viac ako 3.

(13) Strednozrná ryža je ryža, ktorej prie-

merná dĺžka zrna je najmenej 5,2 mm a najviac 6,0 mm a pomer jeho dĺžky a šírky je spravidla 2 až 3.

(14) Gul'atozrná ryža je ryža, ktorej zrno je v priemere menej ako 5,2 mm dlhé a pomer dĺžky a šírky zrna je spravidla menej ako 2.

(15) Polo-obrusovaná ryža je zrno nelúpanej ryže zbavené šupky, časti klíčku a všetkých vonkajších vrstiev oplodia alebo len časti vonkajších vrstiev oplodia okrem vnútorných vrstiev oplodia.

(16) Úplne obrusovaná ryža je zrno nelúpanej ryže zbavené šupky, všetkých vonkajších vrstiev oplodia, všetkých vnútorných vrstiev oplodia a celého klíčka, ak ide o dlhozrnú ryžu a strednozrnú ryžu; ak ide o gul'atozrnú ryžu, zrno môže byť zbavené klíčka len sčasti a povolujú sa pozdĺžne biele ryhy najviac u 10 percent zrn.

(17) Zlomky zrna ryže sú časti zrn ryže menšie ako tri štvrtiny priemernej dĺžky celého zrna.

(18) Chybné zrná lúpanej ryže sú zrná

- nezrelé (zelenasté až zelené), nevyvinuté,
- kriedovo biele a glutinózne; nie sú sklovité a tlakom sa rozpadajú na biely prášok,
- neprimerane sfarbené, napríklad žltasté, žlté, hnedé a sfarbené do čierne,
- červené (celé zrná ryže alebo jej zlomky s nedostatočne odstráneným osemením, ktoré sa prejavuje súvislým červeným zafarbením, ktoré nesmie presahovať viac ako jednu štvrtinu plochy zrna), alebo zrná s červenými žilkami alebo prúžkami, ktoré môžu pokrývať polovicu alebo viac ako polovicu dĺžky zrna, pričom nesmú pokrývať viac ako jednu štvrtinu celkovej plochy zrna.

### § 3

#### Členenie jedlého obilia

(1) Jedlé obilie sa člení na tieto druhy:

- pšenica potravinárska
  - pšenica letná (*Triticum aestivum* L.),
  - pšenica tvrdá (*Triticum durum* L.),
  - pšenica špalda (*Triticum spelta* L.),
- raž siata, ozimná forma (*Secale cereale* L.),
- jačmeň siaty (*Hordeum vulgare* L.),

- ovos nahý (*Avena nuda* L.),
- proso siate (*Panicum miliaceum* L.),
- cirok dvojfarebný (*Sorghum bicolor* L.),
- kukurica (*Zea mays* L.)
  - kukurica konský zub (*Zea mays*, convarieta *indentata*),
  - kukurica pukancová (*Zea mays*, convarieta *everta*),
  - kukurica cukrová (*Zea mays*, convarieta *sacharata*),
- pohánka streliciová (*Phagopyrum esculentum* L.),
- ryža siata (*Oryza sativa* L.)
  - ryža dlhozrná,
  - ryža strednozrná,
  - ryža gul'atozrná,
- kultúrne druhy láskavca (*Amaranthus cruentus* L., *Amaranthus hypochondriacus* L., *Amaranthus caudatus* L., *Amaranthus paniculatus* L.).

(2) Ryža sa podľa spôsobu spracovania člení

na

- lúpanú,
- pololúpanú (natural),
- predvarenú.

(3) Ryža sa podľa triedy kvality člení na

- výberovú,
- I. triedu kvality,
- II. triedu kvality.

### § 4

#### Požiadavky na kvalitu

(1) Jedlé obilie musí byť

- zrelé,
- zdravé,
- čisté,
- bez cudzích pachov a príchuťí,
- nepoškodené zberom ani pozberovou úpravou.

(2) Jedlé obilie, okrem ryže, musí spĺňať požiadavky na kvalitu uvedené v prílohe č. 1.

(3) Ryža musí spĺňať požiadavky na kvalitu uvedené v prílohe č. 2.

(4) Ryža musí spĺňať tieto organoleptické požiadavky:

- a) vzhľad - zdravé a čisté zrná rovnakého druhu,
- b) farba - biela, krémová až bledošedá, ak ide o ryžu výberovú,  
biela, krémová, bledožltá až bledošedá, ak ide o ryžu I. triedy kvality a II. triedy kvality,
- c) vôňa - charakteristická pre ryžu.

(5) Ryža po tepelnej úprave musí spĺňať tieto organoleptické požiadavky:

- a) farba - biela až krémová, ak ide o ryžu výberovú,  
biela, krémová až bledožltá, ak ide o ryžu I. triedy kvality,  
biela, krémová, bledožltá až bledošedá, ak ide o ryžu II. triedy kvality,
- b) varivosť - rovnomerne varivá,
- c) konzistencia po tepelnej úprave - sypká, ak ide o ryžu výberovú,  
sypká až mierne lepivá, ak ide o ryžu I. triedy kvality a II. triedy kvality,
- d) chuť - charakteristická pre ryžu,
- e) vôňa - ryžová.

(6) Za príslušný druh jedlého obilia sa považuje obilie, ktoré obsahuje najmenej 98 hmotnostných percent príslušného druhu obilia zbaveného nečistôt; obilie, ktoré obsahuje menej ako 98 hmotnostných percent príslušného druhu obilia a ďalšie druhy obilia je zmes obilia.

(7) Jedlé obilie nesmie javiť známky kazenia činnosťou mikroorganizmov, plesní alebo inou biologickou činnosťou, ako napríklad klíčením.

(8) Jedlé obilie musí byť bez škodcov v ktoromkoľvek štádiu ich vývoja.

## § 5

### Označovanie

(1) V názve jedlého obilia sa musí uvádzať jeho začlenenie podľa § 3 ods. 1.

(2) V názve ryže alebo v jeho blízkosti musí byť uvedený tvar zrna, trieda kvality a spôsob spracovania.

(3) Ak ide o predvarenú ryžu, v označení sa musí uvádzať aj návod na jej prípravu.

## Tretí oddiel

### Mlynské výrobky z obilia

## § 6

### Vymedzenie pojmov

(1) Mlynské výrobky z obilia (ďalej len „mlynské výrobky“) sú výrobky získané viacstupňovým mlynským spracovaním zrna obilnín určeného na ľudskú spotrebu.

(2) Mlynské spracovanie obilia (mletie) je technologická fáza spracovania zrna obilnín pozostávajúca z mechanických operácií založených na postupnom drvení zrna obilnín s následným triedením a čistením; zrno možno drviť úderom, tlakom, strihom, rozotieraním alebo ich kombináciou.

(3) Múka je mlynský výrobok získaný mletím zrna obilnín; tvorí sa prevažne endospermom zrna obilnín a triedený podľa veľkosti častíc, množstva minerálnych látok a druhu použitého obilia.

(4) Celozrnná múka je mlynský výrobok získaný viacstupňovým mletím; tvorí sa endospermom zrna obilnín a vyšším podielom obalových častíc.

(5) Pšeničná múka Graham je mlynský výrobok získaný mletím zrna obilnín spravidla v jednom stupni.

(6) Vločky sú mlynský výrobok získaný priečnym rezaním a stláčaním olúpaného a napareného zrna obilnín.

(7) Krúpy sú mlynský výrobok získaný obrúsením zrna obilnín alebo častí zrna obilnín, ako napríklad zrna jačmeňa alebo zrna ovsa.

(8) Klíčky sú zárodok novej rastliny v zrne obilnín s časťami endospermu s jemnými obalovými časťami prichytenými na klíčkoch; získavajú sa pri výrobe múky ako vedľajší produkt.

(9) Otruby sú vonkajšie obaly zrna obilnín a časti zrna pšenice, z ktorých bola podstatná časť endospermu odstránená; získavajú sa pri mletí ako vedľajší produkt.

(10) Zrornosť (granulácia) je pomerne zastúpenie častíc určitej veľkosti v mlynskom výrobku; stanovuje sa preosievaním za podmienok príslušnej metódy na normalizovaných sítach.

(11) Mokrý lepok je podiel vo vode nerozpustných pšeničných bielkovín stanovený vypraním za podmienok príslušnej metódy.

(12) Číslo poklesu je čas poklesu normalizovaného telesa za podmienok stanovených príslušnou metódou; vyjadruje  $\alpha$ -amylázovú aktivitu zrna obilnín.

(13) Mlynské múčne zmesi sú zmesi pšeničných múk, ražných múk s aditívnymi

látkami upravujúcimi ich reologické vlastnosti, ako napríklad kyselina askorbová, enzýmy a vitálny lepok.

(14) Instantné mlynské výrobky sú mlynské výrobky vyrábané špeciálnym technologickým postupom a na ľudskú spotrebu sú určené po ich rehydratácii v kvapaline; nemusia sa tepelne upravovať.

## § 7

### Mlynské výrobky sa členia na tieto skupiny, podskupiny a najmä na tieto trhové druhy:

Č.	Mlynský výrobok	Skupina	Podskupina	Trhový druh
1.	Mlynské výrobky zo zrna potravinárskej pšenice letnej	krupica	jemná hrubá	Pšeničná krupica detská dehydrovaná Pšeničná krupica jemná dehydrovaná Pšeničná krupica jemná Pšeničná krupica hrubá
		múka	hrubá polohrubá hladká celozrnná	Pšeničná múka hrubá Zlatý klas Pšeničná múka polohrubá výberová Pšeničná múka hladká špeciál 00 Extra Pšeničná múka hladká T 650 Pšeničná múka celozrnná špeciál stredná Pšeničná múka Graham
		kličky		Pšeničné kličky Pšeničné kličky dehydrované
		otruby		Pšeničné otruby špeciálne
		vločky	neochutené ochutené	Pšeničné vločky jemné Pšeničné vločky hrubé Pšeničné vločky jemné Pšeničné vločky hrubé
2.	Mlynské výrobky zo zrna potravinárskej raže	múka	celozrnná vyrážková chlebová	Ražná múka celozrnná stredná Ražná múka vyrážková Ražná múka chlebová
		vločky	neochutené ochutené	Ražné vločky jemné Ražné vločky hrubé Ražné vločky jemné Ražné vločky hrubé
3.	Mlynské výrobky zo zrna potravinárskeho ovsa	múka	celozrnná	Ovsená múka celozrnná jemná výberová
		vločky	neochutené ochutené	Ovsené vločky výberové Ovsené vločky hrubé Ovsené vločky jemné Ovsené vločky výberové Ovsené vločky hrubé Ovsené vločky jemné
		krúpy		Ovsené krúpy
		otruby		Ovsené otruby

4.	Mlynské výrobky zo zrna potravinárskej kukurice	múka krupica		Kukurica múka Krupica kukuričná špeciál
5.	Mlynské výrobky zo zrna potravinárskeho jačmeňa	krúpy  vločky	neochutené  ochutené	Jačmenné krúpy malé Jačmenné krúpy stredné Jačmenné krúpy veľké Preličky Lámanka  Jačmenné vločky jemné Jačmenné vločky hrubé  Jačmenné vločky jemné Jačmenné vločky hrubé
6.	Mlynské výrobky z prosa	pšeno		lúpané leštené zrna pšena
7.	Mlynské výrobky iné	mlynské múčne zmesi instantné obilné výrobky		

### § 8

#### Požiadavky na kvalitu

(1) Požiadavky na kvalitu mlynských výrobkov sú uvedené v prílohách č. 3 až 8.

(2) Mlynské múčne zmesi a instantné obilné výrobky môžu mať vlhkosť najviac 15,0 hmotnostných percent.

### § 9

#### Označovanie

(1) V názve mlynských výrobkov musí byť uvedené ich začlenenie do trhového druhu podľa § 7.

(2) V označení mlynskej múčnej zmesi a v označení instantného mlynského výrobku sa uvádza odporúčaný spôsob ich použitia a návod na ich prípravu.

(3) V označení mlynského výrobku z tvrdej pšenice musí byť uvedené označenie slovami „z tvrdej pšenice“.

### Štvrtý oddiel

#### Cestoviny

### § 10

#### Vymedzenie pojmov

(1) Cestoviny sú potraviny vyrábané tvarovaním nekysnutého a chemicky nekyprného cesta, pripraveného z mlynských výrobkov, najmä z múk pšenice letnej alebo pšenice tvrdej, alebo ich zmesi a z vody, s možným prídavkom iných zložiek, ktoré ovplyvňujú ich chuť, vzhľad, konzistenciu alebo zvyšujú ich výživovú

hodnotu. Možno ich vyrábať v rôznych tvaroch a rozmeroch nesusušené alebo sušené; možno ich používať najmä ako závarku do polievok, ako prílohu k jedlám alebo ako samostatné jedlo. Pred použitím sa varia alebo prípadne inak tepelne upravujú.

(2) Sušené cestoviny sú cestoviny, ktoré po vytvarovaní a vysušení môžu obsahovať vodu v množstve najviac 13 hmotnostných percent.

(3) Nesusušené cestoviny sú cestoviny, ktoré obsahujú vodu v množstve viac ako 13 hmotnostných percent.

(4) Cestoviny vaječné sú cestoviny vyrábané s prídavkom vajec.

(5) Cestoviny bezvaječné sú cestoviny vyrábané bez prídavku vajec.

(6) Cestoviny z pšenice tvrdej (semolinové) sú cestoviny vyrábané len z múky pšenice tvrdej (semoliny) spravidla bez prídania vajec.

(7) Cestoviny celozrnné sú cestoviny, v ktorých podiel celozrnnnej múky je najmenej 50 hmotnostných percent. Vyrábajú sa z celozrnnnej múky zo pšenice letnej alebo z celozrnnnej múky zo pšenice tvrdej alebo z ich zmesi, ako aj z múky zo pšenice letnej alebo z múky zo pšenice tvrdej.

(8) Cestoviny plnené sú cestoviny s náplňou; napríklad s mäsom, údeninou, mliečnymi výrobkami, lekvárom, zeleninou.

(9) Varivosť cestoviny je výrobcom odporúčaný čas v minútach potrebný na uvarenie cestoviny;

závisí od tvaru, veľkosti a hrúbky steny cestoviny.

(10) Rozvarivosť cestoviny je nežiaduca vlastnosť cestoviny, ktorou sa počas výrobcom odporúčaného času varenia narušuje tvar a súdržnosť a cesto sa mení na jemnú vodnú suspenziu.

(11) Lepkavosť cestoviny je nežiaduca vlastnosť cestoviny, ktorej konzistencia po uvarení a prepláchnutí studenou vodou je lepivá.

(12) Očkovitosť cestoviny je počet odlišne sfarbených očiek na 10 cm<sup>2</sup> plochy skúšanej rozomletej suchej cestoviny. Očká sú úlomky obalových častí obilného zrna, ktoré prešli do múky pri mlynskom spracúvaní obilnín.

## § 11

### Členenie cestovín

(1) Podľa obsahu vajec sa cestoviny členia na cestoviny

- a) vaječné,
- b) bezvaječné.

(2) Podľa použitej základnej suroviny na výrobu cesta sa cestoviny členia najmä na cestoviny

- a) pšeničné,
- b) semolinové,
- c) celozrnné,
- d) grahamové,
- e) ryžové.

(3) Podľa obsahu vody a spôsobu prípravy sa cestoviny členia na cestoviny

- a) sušené,
- b) nesusšené.

(4) Cestoviny podľa odsekov 1 až 3 možno vyrábať aj s rôznymi prísadami, s náplňou, so zvýšeným podielom vlákniny, obohatené napríklad vitamínmi, mrazené a iné.

## § 12

### Suroviny

(1) Na výrobu cestovín sa používajú najmä tieto suroviny:

- a) pšeničná múka,
- b) pitná voda,
- c) pasterizovaná vaječná hmota.

(2) Na výrobu cestovín možno používať kyselinu mliečnu v množstve najviac 0,25 hmotnostných percent z hmotnosti cesta.

(3) Použitie nepasterizovanej vaječnej hmoty je zakázané.

(4) Spracúvať vajcia na vaječnú hmotu v priestoroch prevádzkarne na výrobu cestovín možno len so súhlasom podľa osobitného predpisu<sup>1)</sup>.

## Požiadavky na kvalitu

### § 13

#### Organoleptické požiadavky

(1) Cestoviny sa posudzujú v surovom stave i po uvarení.

(2) Cestoviny v surovom stave musia spĺňať tieto organoleptické požiadavky:

- a) tvar nedeformovaný, zodpovedajúci druhu cestoviny,
- b) farba svetlá, prirodzene cestovinová, ak ide o vaječné cestoviny svetložltá, ak ide o cestoviny semolinové farba jantárová a ak ide o cestoviny s prísadami farba musí zodpovedať použitým surovinám a prídavným látkam,
- c) povrch hladký, kompaktný, bez trhlín, môže byť mierne múčny,
- d) lom, ak ide o neplnené cestoviny, sklovitý s prihliadnutím na použitú surovinu, ak ide o cestoviny valcované, môže byť lom aj slabo múčny.

(3) Na výrobu vaječných cestovín možno používať len pasterizovanú vaječnú hmotu zo slepačích vajec v množstve zodpovedajúcom najmenej jednému slepačiemu vajcu na jeden kg múky; množstvu jedného vajca zodpovedá 10,4 g pasterizovanej sušenej vaječnej hmoty alebo 45 g pasterizovanej tekutej vaječnej hmoty.

(4) Cestoviny uvarené podľa návodu musia mať príjemnú vôňu a chuť bez cudzích pachov a príchutí, prípadne s vôňou a chuťou použitej zložky; nesmú sa rozvádzať, nesmú byť lepivé a musia si zachovať svoj tvar.

<sup>1)</sup> § 3 ods. 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 272/2003 Z. z. o hygienických požiadavkách a požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri výrobe a uvádzaní vaječných výrobkov na trh.

## § 14

### Fyzikálne a chemické požiadavky

(1) Cestoviny (§ 11) musia spĺňať tieto požiadavky:

Cestoviny	Vlhkosť v hmotnostných percentách	Titrovateľné kyseliny v mmol/kg, najviac	Počet očiek na cm <sup>2</sup> , najviac	Piesok v sušine v hmotnostných percentách, najviac
a) sušené	najviac 13	65	40	0,15
b) nesusené	najmenej 20 a najviac 30	65	40	0,15
c) zmrazené	najmenej 20 a najviac 38	65	40	0,15
d) balené vákuovo alebo balené v ochrannej atmosfére	najmenej 20 a najviac 38	65	40	0,15
e) s náplňou	podľa a) až d)	70	40	0,15

(2) Očkovitosť sa nezisťuje, ak ide o cestoviny, na výrobu ktorých sa použila celozrnná múka alebo grahamová múka.

## § 15

### Označovanie

(1) V názve cestovín sa musí uvádzať začlenenie podľa § 11 ods. 1 a 3.

(2) V označení vaječných cestovín sa musí uvádzať množstvo použitej vaječnej hmoty v prepočte na celé vajcia a na 1 kg múky.

(3) V označení cestovín podľa § 11 ods. 2 sa musí uvádzať označenie základnej suroviny na výrobu cesta, len ak touto surovinou nie je pšeničná múka okrem pšeničnej múky celozrnej.

(4) Ak ide o cestoviny podľa § 11 ods. 3 písm. b), v ich označení sa musia uvádzať podmienky ich skladovania.

(5) Ak sú cestoviny balené do nepriehľadného obalu, v ich označení sa musí uvádzať tvar cestovín.

(6) Ak ide o cestoviny balené v ochrannej atmosfére alebo o cestoviny vákuovo balené, v označení sa musí uvádzať časový údaj, do ktorého sa po otvorení obalu odporúčajú spotrebovať.

(7) V označení cestovín sa musí uvádzať aj návod na ich prípravu.

## § 16

### Balenie

(1) Cestoviny možno uvádzať do obehu len balené.

(2) Obal na cestoviny nesmie svojou farbou vizuálne skresľovať farbu cestovín.

## Piaty oddiel

### Pekárske výrobky

## § 17

### Vymedzenie pojmov

(1) Pekárske výrobky sú výrobky vyrábané z mlynských výrobkov z obilia s prídavkom vody,



droždia a ďalších surovín, prísad a prídavných látok. Vyrábajú sa z múky a ďalších zložiek príslušnými technologickými operáciami a tepelne sa opracúvajú tak, aby boli vhodné na ľudskú spotrebu.

(2) Chlieb je pekársky výrobok vyrábaný len biologickým kyprením. Vyrába sa z múky, vody, droždia a ďalších zložiek v tvare veku alebo bochníka o hmotnosti viac ako 400 g; ak je chlieb krájaný alebo porciovaný môže mať aj nižšiu hmotnosť.

(3) Pečivo je pekársky výrobok dennej spotreby vyrábaný len biologickým kyprením. Vyrába sa z múky, vody, droždia a ďalších zložiek v rôznych tvaroch, hladké alebo narezané, neposypané alebo posypané o hmotnosti najviac 400 g.

(4) Banketky sú príležitostné pekárske výrobky patriace do skupiny pečiva o hmotnosti najviac 25 g.

(5) Jemné pečivo je biologicky kyprený, chemicky kyprený alebo nekyprený pekársky výrobok v rôznych tvaroch a hmotnostiach, ktoré môže byť neposypané alebo posypané, plnené alebo nplnené.

(6) Ostatné pekárske výrobky sú také výrobky, ktoré nemajú charakter chleba, pečiva alebo jemného pečiva, majú odlišnú technológiu výroby a nemožno ich jednoznačne zaradiť podľa odsekov 2 až 5.

(7) Biologické kyprenie (kysnutie) je technologická operácia, počas ktorej sa činnosťou kvasiniek a baktérií v ceste vytvára kypriaci plyn, chuťové látky a aromatické látky.

(8) Chemické kyprenie je technologická operácia, počas ktorej sa kypriaca látka v ceste mení za vyvíjania a uvoľňovania plynu.

(9) Špeciálny chlieb a špeciálne pečivo sú výrobky vyrábané zo pšeničných, ražných alebo celozrnných múk, ich zmesí, prísad a zložiek, ako sú lecitín, strukoviny, olejiny, klíčky, orechy a iné.

## § 18

### Členenie pekárskych výrobkov

Pekárske výrobky sa podľa zloženia a vlastností členia na tieto skupiny:

- a) chlieb,
- b) pečivo,
- c) jemné pečivo,
- d) ostatné pekárske výrobky.

## § 19

### Balenie a preprava

(1) Pekárske výrobky sa dodávajú balené a nebalené; krájané pekárske výrobky môžu byť len balené.

(2) Prepravné obaly určené na prepravu pekárskych výrobkov sa nesmú používať na iné účely.

(3) Spätný zvoz pekárskych výrobkov z predajní k výrobcovi je zakázaný.

### Chlieb

## § 20

### Členenie

Chlieb podľa množstva a druhu použitých múk a ostatných zložiek sa člení na chlieb

- a) pšeničný,
- b) ražný,
- c) pšenično-ražný alebo ražno-pšeničný,
- d) iný, napríklad viaczrnný, celozrnný, špeciálny.

## § 21

### Suroviny

(1) Základnými surovinami pri výrobe chleba sú múky, a to najmä pšeničné múky a ražné múky, droždie a voda. Z ostatných zložiek sú to najmä soľ, rasca, mlieko, cmar, škrob, zemiaková múka, zlepšujúce prípravky a múčne zmesi.

(2) Do cesta na výrobu chleba je zakázané pridávať ako suchú zložku usušený chlieb, ani po ďalšej technologickej úprave, ako napríklad namáčanie usušeného chleba, v množstve viac ako 3 hmotnostné percentá.

## Požiadavky na kvalitu

### § 22

#### Organoleptické požiadavky

Chlieb musí spĺňať tieto požiadavky:

- tvár a vzhľad - rovnomerne sformovaný,
- kôrka - čistá, hladká alebo narezaná alebo s otlačkom ošatky, lesklá alebo pomúčená, celistvá alebo s povrchovou úpravou, bez zreteľne obnaženej striedky; praskliny, ktoré nie sú z dôvodov povrchovej úpravy, môžu byť najviac do 1/3 priemeru chleba alebo dĺžky chleba,
- striedka - dobre prepečená, pórovitá, pružná podľa druhu, farby zodpovedajúcej receptúre jednotlivých druhov chleba, neoddeľujúca sa od kôrky.

#### Hmotnosť a balenie

### § 23

(1) Hmotnosť chleba v čase dodávky musí spĺňať deklarovanú hmotnosť. Pri balení chleba do obalov sa musí dodržiavať deklarovaná hmotnosť.

Ak ide o nebalený chlieb a spotrebiteľsky balený chlieb, ktoré nie je označené symbolom „e“<sup>(2)</sup>, prípustné sú tieto hmotnostné odchýlky:

Počet v kusoch		Najväčšia prípustná odchýlka od dekla-rovanej hmotnosti v %
chlieb nebalený	1	- 5
	10	- 4
chlieb balený	1	- 3,5
	10	- 1,5

(2) Väčšia ako deklarovaná hmotnosť chleba je prípustná.

(3) Chlieb sa uvádza do obehu ako

- nebalený,
- balený:

<sup>2)</sup> Vyhláška Úradu pre normalizáciu, metrológiu a skúšobníctvo Slovenskej republiky č. 207/2000 Z. z. o označenom spotrebiteľskom balení v znení vyhlášky č. 420/2001 Z. z.

- vcelku,
- delený,
- krájaný,
- krájaný porciovaný.

### § 24

#### Označovanie

(1) Názvom „pšeničný“ možno označovať chlieb, ktorý obsahuje najmenej 70 hmotnostných percent mlynských výrobkov zo pšenice z celkovej hmotnosti mlynských výrobkov.

(2) Názvom „ražný“ možno označovať chlieb, ktorý obsahuje najmenej 70 hmotnostných percent mlynských výrobkov z raže z celkovej hmotnosti mlynských výrobkov.

(3) Názvom „pšenično-ražný“ možno označovať chlieb, ktorý obsahuje najmenej

- 50 hmotnostných percent mlynských výrobkov zo pšenice a
- 10 hmotnostných percent mlynských výrobkov z raže z celkovej hmotnosti mlynských výrobkov.

(4) Názvom „ražno-pšeničný“ možno označovať chlieb, ktorý obsahuje najmenej

- 50 hmotnostných percent mlynských výrobkov z raže a
- 10 hmotnostných percent mlynských výrobkov zo pšenice z celkovej hmotnosti mlynských výrobkov.

(5) Názvom „celozrnný“ možno označovať chlieb, ktorý obsahuje najmenej 70 hmotnostných percent celozrnných mlynských výrobkov z celkovej hmotnosti mlynských výrobkov.

(6) Názvom „grahamový“ možno označovať chlieb, na výrobu ktorého sa použilo najmenej 30 hmotnostných percent grahamovej múky.

(7) Názvom „viaczrnný“ možno označovať chlieb, na výrobu ktorého sa použilo najmenej 10 hmotnostných percent aspoň dvoch druhov mlynských výrobkov iných ako zo pšenice alebo z raže.

(8) Názvom trvanlivý chlieb možno označovať chlieb, ktorého trvanlivosť je najmenej 21 dní.

### Pečivo

#### § 25 Členenie

Pečivo sa člení na tieto skupiny:

- pečivo vodové, bez prídavku tuku a cukru,
- pečivo tukové, s prídavkom najmenej 3 kg
- a menej ako 10 kg tuku alebo 5 kg cukru na 100 kg múky,
- pečivo mliečne, s prídavkom najmenej 1,7 kg mliečnej sušiny na 100 kg múky, menej ako 10 kg tuku,
- pečivo ostatné.

#### § 26 Suroviny

(1) Surovinami na výrobu pečiva sú najmä múky, a to pšeničné múky a ražné múky, voda, mlieko a droždie.

(2) Na výrobu pečiva možno používať aj sladovú múčku, výrobky z mlieka, cukor, soľ, zlepšujúce prípravky, jedlé tuky a oleje, rasca, mak, sezamové semienka, ovsené vločky a iné.

### Požiadavky na kvalitu

#### § 27 Organoleptické požiadavky na pečivo

Pečivo musí spĺňať tieto požiadavky:

- tvár - rovnomerne sformovaný,
- kôrka - rovnomerne sfarbená, lesklá, čistá, krehká, rovnomerne upečená, posypaná alebo neposypaná, hladká alebo popraskaná alebo ozdobená narezávaním alebo potláčaním, bez zreteľne obnaženej striedky; odtlač podložky, na ktorej pečivo kysne, nie je chybou,
- striedka - dobre prepečená, pórovitá, čistá, pružná, farba zodpovedajúca receptúre jednotlivých druhov pečiva.

#### § 28 Hmotnosť

(1) Pečivo v čase dodávky musí spĺňať deklarovanú hmotnosť. Pri balení pečiva do obalov sa musí dodržiavať deklarovaná hmotnosť. Ak ide o nebalené pečivo a spotrebiteľsky balené pečivo, ktoré nie je označené symbolom „e<sup>(1)</sup>“, prípustné sú tieto hmotnostné odchýlky

Deklarovaná hmotnosť v gramoch	Počet v kusoch	Najväčšia prípustná odchýlka od deklarovanej hmotnosti v %
do 300	1	- 6
	50	- 4
nad 300	1	- 5
	10	- 3

(2) Väčšia ako deklarovaná hmotnosť pečiva je prípustná.

#### § 29 Označovanie

(1) V názve pečiva sa musí uvádzať označenie skupiny podľa § 25.

(2) Názov pečiva možno utvoriť podľa jeho tvaru.

(3) Na označovanie pečiva sa primerane vzťahujú ustanovenia § 24.

### Jemné pečivo

#### § 30 Členenie

- (1) Jemné pečivo sa člení najmä na
- jemné pečivo z kysnutého cesta, napríklad vianočka, závin, bábovka, brioška, tlačený koláč,
  - jemné pečivo z lístkového cesta
    - nekysnutého,
    - kysnutého (plúndrového), napríklad croissant,
  - jemné pečivo z chemicky kypreného cesta.

§ 31  
**Hmotnosť**

(1) Jemné pečivo v čase dodávky musí spĺňať deklarovanú hmotnosť. Pri balení jemného pečiva do obalov sa musí dodržiavať deklarovaná hmotnosť. Ak ide o spotrebiteľsky balené jemné pečivo a nebalené jemné pečivo, ktoré nie je označené symbolom „e<sup>(1)</sup>“, prípustné sú tieto hmotnostné odchýlky:

Deklarovaná hmotnosť v gramoch	Počet v kusoch	Najväčšia prípustná odchýlka od deklarovanej hmotnosti v %
do 300	1 30	- 6 - 4
nad 300	1 10	- 5 - 3

(2) Väčšia hmotnosť jemného pečiva ako deklarovaná hmotnosť je prípustná.

(3) Ak ide o nebalené jemné pečivo, k uvedeným hmotnostným odchýlkam možno pripočítať 12 hodín po jeho dodávke úbytok hmotnosti vysychaním, a to najviac do 1 hmotnostného percenta najväčšej prípustnej odchýlky od deklarovanej hmotnosti.

(4) Hmotnosť nebalených druhov jemného pečiva možno kontrolovať najneskôr 36 hodín od upečenia, ak ide o balené druhy jemného pečiva počas ich trvanlivosti.

§ 32  
**Označovanie**

(1) Názov jemného pečiva musí byť tvorený podľa použitého cesta, tvaru a náplne.

(2) Názvom „bratislavský rožok“ možno označiť jemné pečivo v tvare podkovičky, ktorý v receptúre obsahuje najmenej 30 hmotnostných percent tuku, je s makovou alebo orechovou náplňou v množstve najmenej 50 hmotnostných percent a na povrchu je jemne parcelovaný.

**Ostatné pekárske výrobky**

§ 33  
**Členenie**

Ostatné pekárske výrobky sa členia najmä na

- strúhanku,
- suchár,
- maces,
- tyčinky,
- vyprážené pekárske výrobky, napríklad šišky a pirôžky,
- parené alebo varené pekárske výrobky, ako sú knedle alebo buchtý,
- pekárske polotovary, ako je korpus na pizzu, lístkové cesto a iné druhy ciest, a to najmä
  - surové,
  - predpečené,
  - chladené,
  - mrazené,
- pečivo zo šľahaných hmôt,
- iné pekárske výrobky.

§ 34  
**Požiadavky na kvalitu**

(1) Organoleptické, fyzikálne a chemické požiadavky na ostatné pekárske výrobky musia spĺňať požiadavky podľa vnútorného predpisu výrobcu.

(2) Strúhanku možno vyrábať z krudonov, z usušeného pečiva bez posýpky, ako aj zo pšeničného chleba bez posýpky.

(3) Sucháre musia mať vzhľad rovnomerne pórovitý, dobre prepečený a čistý, musia byť krehké, dobre usušené, nesmú byť pripálené a nesmú obsahovať cudzie prímеси. Tvar musí byť pravidelný, farba striedky zlatohnedá, farba na povrchu zlatohnedá až svetlohnedá, chuť a vôňa lahodná, pečivová, prirodzená, nesmie byť horká, kyslá alebo zatuchnutá, nesmie mať iné chute a pachy; možno ich vyrábať s príchutami, ako napríklad s cesnakom, s cibuľou.

(4) Pri výrobe macesu možno používať len pšeničnú múku hladkú pekársku špeciálnu a pitnú vodu. Maces má tvar plátu s vrúbkovanými okraj-

mi, povrch je pravidelne perforovaný, čistý, s vypuklinami po upečení, smotanovo bielej farby s hnedými až tmavohnedými vypuklinami, príjemnej vône po praženej múke a charakteristickej jemne sladkej chuti po praženej múke. Chuť nesmie byť horká po spálenej múke. Maces musí byť krehký a dobre vypečený.

(5) Tyčinky sú ostatný pekársky výrobok hrúbky a dĺžky podľa výrobného zariadenia, zlatohnedej farby, ryhy po páse sa z jednej strany povoluujú, môžu byť s posýpkou, so svetlou, dobre prepečenou striedkou, charakteristickej pečivovej vône a typickej chuti podľa druhu posypu; môžu byť na povrchu lúhované.

#### § 35

#### Označovanie

Ak je strúhanka vyrobená z chleba, v názve sa musí uvádzať označenie slovami napríklad „vyrobená z chleba“.

#### § 36

#### Hmotnosť

(1) Ostatné pekárske výrobky v čase dodávky musia spĺňať deklarovanú hmotnosť. Pri balení ostatných pekárske výrobkov do obalov sa musí dodržiavať deklarovaná hmotnosť. Ak ide o spotrebiteľsky balené ostatné pekárske výrobky, ktoré nie sú označené symbolom „e<sup>(1)</sup>“, prípustné sú tieto hmotnostné odchýlky:

Deklarovaná hmotnosť v gramoch	Počet v kusoch	Najväčšia prípustná odchýlka od deklarovanej hmotnosti v %
do 250	1	- 6
	10	- 4
nad 250	1	- 5
	10	- 3

(2) Väčšia ako deklarovaná hmotnosť ostatných pekárske výrobkov je prípustná.

## Šiesty oddiel

### Špeciálne výrobky z obilia

#### § 37

#### Vymedzenie pojmov

(1) Špeciálne výrobky z obilia sú výrobky vyrábané použitím špeciálnych technologických operácií, ako sú extrúzia a expanzia.

(2) Extrúzia je technologická operácia spracúvania výrobkov z homogenizovaného zrna obilnín a obilných výrobkov, pri ktorej sa čiastočne navlhčená hmota vystaví približne 10 sekúnd pôsobeniu teploty až 180 °C a tlaku až 80 atmosfér; výrobok po opustení extrúzneho priestoru zväčší svoj objem a zároveň nevratne zmení svoju vnútornú štruktúru.

(3) Expanzia je tepelné spracúvanie zrn obilnín suchou cestou za normálneho tlaku alebo zvýšeného tlaku.

(4) Naparovanie je technologická operácia ošetrovania zrna obilnín prehriatou vodnou parou.

(5) Restovanie je technologická operácia tepelného ošetrovania technologicky spracovaného zrna obilnín, alebo ich častí po ich spracovaní, napríklad extrúziou.

(6) Vlhčenie je technologická operácia ošetrovania zrna obilnín za účelom zvýšenia jeho vlhkosti.

(7) Plochá extrúzia je technologický proces na výrobu extrudovaných výrobkov plochého tvaru s restovaním.

(8) Oválna extrúzia je technologický proces na výrobu extrudovaných výrobkov oválneho tvaru bez restovania.

(9) Müsli je zmes obilných výrobkov upravených vločkovaním, extrudovaním alebo inou technológiou s pridaním ďalších zložiek, najmä jadier suchých plodov, sušeného ovocia alebo inak spracovaného ovocia a látok upravujúcich organoleptické vlastnosti.

(10) Expandované (pufované) výrobky sú výrobky zo zrna obilnín vyrobené expanziou za normálneho tlaku alebo za zvýšeného tlaku, ako sú napríklad pukance a burizony.

(11) Snack je extrudovaný výrobok, ktorý sa po extrúzii vysuší; možno ho následne ochucovať alebo vyprážať.

### § 38

#### Členenie špeciálnych výrobkov z obilia

(1) Špeciálne výrobky z obilia sa členia najmä na:

- a) müsli,
- b) expandované výrobky,
- c) extrudované výrobky.

(2) Špeciálne výrobky z obilia podľa ods. 1 možno vyrábať aj s rôznymi prísadami, ochutené, obohatené napríklad vitamínmi a iné.

### § 39

#### Suroviny

Základnou surovinou na výrobu špeciálnych výrobkov z obilia sú najmä zrelé, ošetrované alebo neošetrované zrná obilnín; ako ich zložky možno používať vybrané druhy strukovín, ovocia, orechov, olejnía a iné.

### § 40

#### Označovanie

Ak je špeciálny výrobok z obilia vyrobený len z jednej zložky, v názve sa musí uvádzať aj druh obilia.

## Siedmy oddiel

### Cukrárske výrobky

#### § 41

#### Vymedzenie pojmov

(1) Cukrárske polovýrobky a cukrárske polotovary sú cestá, hmoty, náplne polevy a korpusy, ktoré z hľadiska stupňa technologickej úpravy možno použiť na spracovanie v ďalších technologických postupoch tak, že sa zmenia len ich organoleptické a úžitkové vlastnosti.

(2) Cukrárske cestá sú cukrárske polovýrobky alebo cukrárske polotovary vyrobené spracovaním surovín, napríklad miesením, šľahaním, trením, miešaním, prevaľkovaním alebo ich kombináciou, ktoré slúžia na výrobu cukrárskych hotových výrobkov.

(3) Linecké cesto je cukrársky polovýrobok alebo cukrársky polotovar pripravený najmä zo pšeničnej múky hladkej, tuku alebo masla a z práškového cukru, spravidla v pomere 3:2:1.

(4) Linecké trené cesto je cukrársky polovýrobok kašovitej konzistencie, pripravený najmä z pšeničnej múky hladkej, tuku alebo masla a práškového cukru, spravidla v pomere 1,0:0,7:0,3.

(5) Vaflové cesto je cukrársky polovýrobok alebo cukrársky polotovar s viditeľnými časticami po použitých jadrách orechov; pripravuje sa obdobne ako linecké cesto s tým, že na výrobu vaflového cesta sa používajú aj strúhané jadroviny v takom množstve, že množstvo pšeničnej múky hladkej, tuku, práškového cukru a jadier orechov je spravidla v pomere 1,0:1:0,5:0,5.

(6) Listové cesto je cukrársky polovýrobok alebo cukrársky polotovar hladkej, elastickej a vláčnej konzistencie, na reze so zreteľným strie-

daním vrstiev tuku a cesta; pripravuje sa najmä zo pšeničnej múky, tuku alebo masla a pitnej vody, spravidla v pomere 1,0:0,8:0,4.

(7) Kysnuté cesto je cukrársky polovýrobok vláčnej hladkej konzistencie, na výrobu ktorého sa používa droždie a spravidla aj mlieko; ak sa použije sušené mlieko, musí sa použiť len ako obnovené sušené mlieko.

(8) Perníkové cesto je cukrársky polovýrobok výraznej vône a chuti po použitých koreninách, pripravené najmä z múky, cukrov, kypriacich látok, korenín a pitnej vody; pred spracovaním spravidla zrie.

(9) Krehké cesto je cukrársky polovýrobok s menším podielom tuku a väčším podielom cukru; musí sa kypriť kypriacou látkou.

(10) Odpaľované cesto je cukrársky polovýrobok určený na bezprostredné a úplné spracovanie; jeho konzistencia je voľnejšia, umožňujúca ľahké tvarovanie. Pripravuje sa nahrievaním hmoty pripravenej najmä z pšeničnej hladkej múky, vaječnej hmoty, pitnej vody a rastlinného oleja, spravidla v pomere 1,0:1,3:1,3:0,4 za stáleho miešania na teplotu spravidla 90 °C a následným miešaním hmoty do vychladnutia na teplotu spravidla 25 °C.

(11) Liate cesto je cukrársky polovýrobok tekutej konzistencie s výraznou vôňou a chuťou po použitých koreninách, ako sú vanilka, škoric, badyán a pod.

(12) Cukrárske hmoty sú cukrárske polovýrobky, vyrobené šľahaním, trením alebo miešaním cukru, vajec, jadier orechov a pod. Cukrárske výrobky z cukrárskych hmôt sú variabilné a možno ich kombinovať s väčšinou vyrábaných náplní a poliev.

(13) Ľahké šľahané hmoty (piškótové hmoty) sú cukrársky polovýrobok, ktorý sa vyznačuje riedkou konzistenciou a veľkou pórovitosťou po upečení; pripravujú sa šľahaním vajec s cukrom

alebo samostatne šľahaním bielok a žĺtok s cukrom a následne sa zmiešajú s pridaním múky a prípadne aj ďalších zložiek; musia sa spracovať ihneď.

(14) Nahrievané šľahané hmoty (piesčité hmoty) sú cukrársky polovýrobok riedkej konzistencie; pripravujú sa nahrievaním vajec s cukrom a pitnou vodou za stáleho miešania na teplotu okolo 45 °C a následným šľahaním hmoty na teplotu 22 °C až 26 °C; až do takto upravenej hmoty sa zamiešava múka alebo aj ďalšie zložky.

(15) Ťažké šľahané hmoty sú cukrárske polovýrobky pripravené technológiou pre šľahané hmoty. Od ľahkých šľahaných hmôt sa odlišujú väčším podielom tuku, spravidla až 50 percent k hmotnosti múky; korpusy z nich vyrobené sú pevné, pružné a majú jemnú pórovitosť.

(16) Špeciálne šľahané hmoty sú skupinou cukrárskych polovýrobkov, ktoré sa navzájom líšia surovinovým zložením a technologickými postupmi výroby; ich spoločným znakom je krehkosť a lámavosť hotových korpusov po upečení. Medzi tieto hmoty patrí snehová hmota, bezé hmota, hmota na rakvičky a hmota na laskonky.

(17) Trené hmoty sú cukrárske polovýrobky, ktoré obsahujú väčší podiel tuku, ktorý sa upravuje so žĺtkami, mliekom a s cukrom trením do spenenia a spolu s vyšľahanými bielkami a zmesou múky a prísad sa spracuje na trenú hmotu.

(18) Jadrové hmoty sú cukrárske polovýrobky, vyrábané z jadier orechov alebo ich zmesí s ďalšími surovinami, ako sú cukor a vaječné bielky, ktoré sa po zmiešaní s postrúhanými jadrami orechov upravujú na trecom stroji.

(19) Špeciálne hmoty sú cukrárske polovýrobky, ako je turecký med a pod., ktoré sa len zriedka používajú v kombinácii s inými cukrárskymi hmotami, cestami alebo náplňami.

(20) Cukrárske náplne a cukrárske krémy sú cukrárske polovýrobky alebo cukrárske poloto-

vary rozličnej farby, vône a chuti, polotuhej konzistencie; pripravujú sa miešaním, šľahaním, trením alebo varením a používajú sa na plnenie cukrárskych výrobkov, ako aj na ich zdobenie. Šľahačkové náplne a cukrárske krémy sa neskladujú a pripravujú sa tak, aby sa mohli do cukrárskych výrobkov použiť ihneď po ich príprave. Cukrárske náplne a cukrárske krémy, ktoré neboli ihneď spracované, možno skladovať len v chladených skladoch, a to najviac 24 hodín od ich prípravy; výrobné dávky sa navzájom nesmú miešať.

(21) Základný žltkový krém je cukrársky polovýrobok polotuhej hladkej neroztekajúcej sa konzistencie, vanilkovej vône a sladkej lahodnej chuti; pripravuje sa z cukru, vaječných žĺtkov, vody, sušeného mlieka, škrobu a vanilínu.

(22) Cukrárske polevy sú cukrárske polovýrobky určené na dekoráciu cukrárskych výrobkov, napríklad máčaním, pot'ahovaním alebo zdobením.

(23) Cukrové polevy (fondánové polevy) sú cukrárske polovýrobky, vyrobené z cukru a pitnej vody; sú na povrchu lesklé a suché so slabo viditeľnými jemnými kryštálkami cukru. Základná fondánová poleva obsahuje najmenej 94 percent cukru.

(24) Rôsolové polevy sú cukrárske polovýrobky, vyrobené z upraveného rôsolu z agar-agaru, pektínu alebo želatíny.

(25) Cukrárske korpusy sú cukrárske polovýrobky alebo cukrárske polotovary, pripravené pečením alebo inou tepelnou úpravou cukrárskych ciest a cukrárskych hmôt, ktoré ďalším spracovaním, napríklad plnením, polievaním alebo zdobením sa upravujú na cukrársky hotový výrobok.

(26) Kapsľ'a je druh cukrárskeho korpusu zo šľahanej hmoty, pripravený pečením v obdĺžnikovom tvóritku, z ktorého sa dohotovujú cukrárske výrobky v tvare rezov alebo štvorhranných tort.

(27) Plát je druh cukrárskeho korpusu, pripra-

vený rozotieraním cukrárskeho cesta alebo cukrárskej hmoty na plech alebo na papier v tenkej vrstve, z ktorého sa po upečení dohotovujú cukrárske výrobky v tvare rezov alebo rolád.

(28) Bufler je druh cukrárskeho korpusu z ľahkej šľahanej hmoty, pripravený striekaním do tvaru poglobule.

(29) Pomponetka je druh cukrárskeho korpusu, pripraveného zo šľahanej hmoty, v ktorom je väčší podiel žĺtkov; pripravuje sa striekaním do rôznych tvarov a na povrchu sa posýpa práškovým cukrom.

(30) Torta je cukrársky hotový výrobok, vyrobený spravidla z korpusu rôznych tvarov, spravidla plnený, na povrchu s polevou a dekorovaný.

(31) Roláda je cukrársky hotový výrobok pripravený spravidla stočením plátu, na ktorý bola pred stočením nanosená náplň.

(32) Špic je cukrársky hotový výrobok, ktorého základňu tvorí okrúhly korpus, napríklad bufler, na ktorom je nastriekaný krém do tvaru špica; výrobok je potiahnutý polevou.

(33) Rez je cukrársky hotový výrobok rôznych tvarov, rôzne zdobený, zložený najmenej z dvoch vrstiev korpusu a náplne.

(34) Tunel je cukrársky hotový výrobok chlebičkovitého tvaru, vytvarovaný v poglobulatej forme, naplnený kombináciou krémov a ovocia v rôznom pomere.

(35) Čajové pečivo je drobné cukrárske pečivo rozmanitých tvarov, vyrobené z cukrárskych ciest a cukrárskych hmôt v rôznom pomere, plnené i neplnené a rôzne povrchovo upravené.

(36) Modelované cukrárske výrobky a ozdoby sú cukrárske polovýrobky alebo cukrárske polotovary, ktoré sa používajú na zlepšenie vzhľadu a na zdobenie cukrárskych výrobkov, spôsobilé na ľudskú spotrebu.



§ 42  
**Členenie**

- (1) Cukrárske výrobky sa členia na
- cukrárske polovýrobky a cukrárske polotovary,
  - cukrárske hotové výrobky.

(2) Cukrárske polovýrobky a cukrárske polotovary sa členia na cukrárske

- cestá,
- hmoty,
- korpusy,
- pasty,
- náplne,
- polevy.

(3) Cukrárske hotové výrobky sa členia na

- listové cukrárske výrobky tukové, maslové alebo
- linecké cukrárske výrobky tukové alebo maslové,
- vaflové cukrárske výrobky tukové alebo maslové,
- odpaľované cukrárske výrobky tukové, maslové alebo smotanové,
- jadrové cukrárske výrobky tukové alebo smotanové,
- šľahané cukrárske výrobky tukové, maslové
- kysnuté cukrárske výrobky tukové alebo
- špeciálne cukrárske výrobky tukové, maslové alebo smotanové,
- čajové cukrárske pečivo tukové alebo maslové,
- modelované cukrárske výrobky a ozdoby,
- ostatné špeciálne cukrárske výrobky.

§ 43  
**Suroviny**

Na výrobu cukrárskeho výrobku možno používať najmä suroviny a zložky, ako sú múky, cukry, tuky, oleje, mlieko a výrobky z mlieka, vajcia a výrobky z vajec, med, škrob, pitná voda, ovocie a zelenina, olejiny, škrupinové plody, korenie, pochutiny, vonné látky a chuťové látky a iné.

§ 44  
**Označovanie**

Názov cukrárskeho výrobku musí byť v súlade so stupňom jeho dokončenia, so zložením, charakterom a technológiou výroby, s jeho tvarom a vzhľadom.

§ 45  
**Balenie**

(1) Cukrárske výrobky sa do obehu uvádzajú

- nebalené,
- balené.

(2) Cukrárske výrobky v čase dodávky musia spĺňať deklarovanú hmotnosť. Pri balení ostatných pekárskeho výrobkov do obalov sa musí dodržiavať deklarovaná hmotnosť. Ak ide o nebalené a spotrebiteľsky balené cukrárske výrobky, ktoré nie sú označené symbolom „e<sup>(1)</sup>“, prípustné sú tieto hmotnostné odchýlky:

Deklarovaná hmotnosť 1 kusa v gramoch	Počet v kusoch	Najväčšia prípustná odchýlka od deklarovanej hmotnosti v %
do 50 (krájané)	10	- 8
	25	- 6
od 51 a do 150 (krájané)	10	- 6
	25	- 5
do 50 (nekrájané)	10	- 6
	25	- 5
od 51 a do 51 (nekrájané)	10	- 5
	25	- 4
nad 150	1	- 3

(3) Väčšia ako deklarovaná hmotnosť cukrárskych výrobkov je prípustná.

#### § 46

### **Skladovanie, preprava a uvádzanie do obehu**

Cukrárske výrobky a cestá podliehajúce z mikrobiologického hľadiska rýchlej skaze sa musia skladovať v chladných skladoch pri teplote do 8 °C; na nevyhnutnú manipulačnú prípravu a na expedíciu možno ich uložiť v expedičných priestoroch mimo týchto skladov najviac na dve hodiny, pričom sa nesmú vystaviť priamemu slnečnému žiareniu.

### **Spoločné a zrušovacie ustanovenia**

#### § 47

### **Spoločné ustanovenie**

Ustanovenia tejto hlavy potravinového kódexu sa nevzťahujú na jedlé obilie a výrobky z obilia, ktoré boli vyrobené alebo uvedené do obehu v niektorom členskom štáte Európskych spoločenstiev, alebo boli uvedené do obehu v súlade s právom niektorého členského štátu Európskeho združenia voľného obchodu, ktoré sú zmluvnou stranou Európskeho hospodárskeho priestoru a Turecka.

#### § 48

### **Zrušovacie ustanovenia**

Zrušujú sa:

1. výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 6. mája 2002 č. 1035/1/2002 – 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca jedlé obilie a výrobky z obilia (oznámenie č. 290/2002 Z. z.),

**Minister zdravotníctva  
Slovenskej republiky**

**Rudolf Zajac, v. r.**

nového kódexu Slovenskej republiky upravujúca jedlé obilie a výrobky z obilia (oznámenie č. 290/2002 Z. z.),

2. výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 2. júna 1999 č. 1781/1/1999 - 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca cukrárske výrobky (oznámenie č. 191/1999 Z. z.),
3. výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 2. júna 1999 č. 1781/2/1999 - 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca potravinársky škrob, výrobky zo škrobu a škrobárenské výrobky (oznámenie č. 192/1999 Z. z.),
4. výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 25. júna 2001 č. 1867/2001-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca strukoviny a výrobky zo strukovín (oznámenie č. 300/2001 Z. z.).

#### § 49

Tento výnos bol prijatý v súlade s príslušným právnym aktom Európskych spoločenstiev<sup>1)</sup> pod číslom notifikácie 2004/0516/SK.

#### § 50

### **Účinnosť**

Tento výnos nadobúda účinnosť dňom uverejnenia oznámenia o jeho vydaní v Zbierke zákonov Slovenskej republiky.

**Minister pôdohospodárstva  
Slovenskej republiky**

**Zsolt Simon, v. r.**

**Príloha č. 1**  
**k trinástej hlave tretej časti**  
**potravinového kódexu**

**Požiadavky na kvalitu jedlého obilia**

Ukazovateľ kvality	Druh jedlého obilia												
	Pšenica letná	Pšenica tvrdá	Pšenica špalda	Raž siata	Jačmeň siaty	Ovos nahý	Proso siate	Cirok dvojfa- rebný	Kukurica konský zub	Kukurica pukan- cová	Kukurica cukrová	Pohánka strel- ciová	Láskavec
Klíčivosť, najmenej v %	98	98	98	98	98	98	-	-	98	98	98	-	-
HTZ*, najmenej v g	46	40	35	40	40	24	5	30	250	170	170	20	0,69
Číslo poklesu, najmenej v sekundách	250	250	250	200	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Vlhkosť, najviac v %	14,0	14,0	14,0	14,0	14,0	12,0	14,0	14,0	14,0	14,0	14,0	14,0	14,0
Bielkoviny, najmenej v %	11,0	11,0	11,0	10,0	11,0	10,0	9,0	8,0	9,5	10,0	10,0	9,0	18,0
Nečistoty**, najviac v %	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Zvyšok nad sitom 2,2x22, najmenej v mm	-	-	-	98	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zvyšok nad sitom 1,8x22, najmenej v mm	-	-	-	-	-	70	-	-	-	-	-	-	-
*HTZ - hmotnosť tisíc zrn													
** - nečistoty okrem zrn napadnutých fuzariózou a škodlivých semien													

**Príloha č. 2**  
**k trinástej hlave tretej časti**  
**potravinového kódexu**

**Požiadavky na kvalitu ryže**

Ukazovateľ kvality	Trieda kvality		
	Výberová	I.	II.
Vlhkosť, najviac v %	15,0	15,0	15,0
Celé zrná, najmenej v %	70,0	-	-
Mŕtvi škodcovia v 1000 g, najviac v kusoch - roztoče,	0	0	0
- ostatní obilní škodcovia prepadajúci sitom s dĺžkou strany oka 3,15 mm,	0	0	0
- väčší škodcovia	0	0	0
Množstvo zlomkov zrna ryže, najviac v % - dlhozrná ryža	10,0	20,0	40,0
- strednozrná ryža a guľatozrná ryža	6,0	16,0	30,0
Počet kusov zŕn nelúpanej ryže v kg, najviac - dlhozrná ryža	10,0	25,0	40,0
- strednozrná ryža a guľatozrná ryža	5,0	25,0	40,0
Množstvo chybných zŕn ryže celkom, najviac v %, - z toho zŕn pololúpanej ryže	3,0 0,5	10,0 1,0	15,0 5,0
Cudzie semená a poškodené semená, najviac v %	0,7	1,0	2,0
Cudzorodé zložky, najviac v %	0,2	0,2	0,2

**Príloha č. 3**  
**k trinástej hlave tretej časti**  
**potravinového kódexu**

**Požiadavky na kvalitu mlynských výrobkov zo zrna pšenice**

Tabuľka č. 1

Trhový druh	Vlhkosť, v % najviac	Popol v sušine, v % najviac	Mokrý lepok v sušine, v % najmenej	Číslo poklesu v sušine, v % najmenej
Pšeničná krupica detská dehydrovaná	12,0	0,48	Neustanovuje sa	Neustanovuje sa
Pšeničná krupica jemná dehydrovaná	12,0	0,48	Neustanovuje sa	Neustanovuje sa
Pšeničná krupica jemná	15,0	0,48	Neustanovuje sa	Neustanovuje sa
Pšeničná krupica hrubá	15,0	0,48	Neustanovuje sa	Neustanovuje sa
Pšeničná múka polohrubá výberová	15,0	0,50	24,0	170
Pšeničná múka hrubá Zlatý klas	15,0	0,50	22,0	170
Pšeničná múka hladká špeciál 00 Extra	15,0	0,60	24,0	170
Pšeničná múka hladká T 650	15,0	0,78	26,0	170
Pšeničná múka celozrnná špeciál stredná	15,0	2,35	22,0	Neustanovuje sa
Pšeničná múka Graham	15,0	2,35	Neustanovuje sa	Neustanovuje sa
Pšeničné klíčky	14,0	5,50	Neustanovuje sa	Neustanovuje sa
Pšeničné klíčky dehydrované	12,0	5,50	Neustanovuje sa	Neustanovuje sa
Pšeničné otruby špeciálne	15,0	6,20	Neustanovuje sa	Neustanovuje sa

Tabuľka č. 2

Trhový druh	Vlhkosť, v % najviac	Čierne vločky, v % najviac	Pluchy a nelúpané zrná, v % najviac
Pšeničné vločky hrubé	14,0	0,5	0,2
Pšeničné vločky jemné	14,0	0,5	0,2

**Príloha č. 4**  
**k trinástej hlave tretej časti**  
**potravinového kódexu**

**Požiadavky na kvalitu mlynských výrobkov zo zrna raže**

Tabuľka č. 1

Trhový druh	Vlhkosť, v % najviac	Popol v sušine, v % najviac	Maltóza, v % najviac	Číslo poklesu, v sekundách najmenej
Ražná múka celozrnná stredná	15,0	2,00	3,7	90
Ražná múka vyrážková	15,0	0,65	neustanovuje sa	110
Ražná múka chlebová	15,0	1,00	neustanovuje sa	110

Tabuľka č. 2

Tržný druh	Vlhkosť, v % najviac	Čierne vločky, v % najviac	Pluchy a nelúpané zrná v, % najviac
Ražné vločky hrubé	14,0	0,5	0,2
Ražné vločky jemné	14,0	0,5	0,2

**Príloha č. 5**  
**k trinástej hlave tretej časti**  
**potravinového kódexu**

**Požiadavky na kvalitu mlynských výrobkov zo zrna ovsa**

Tabuľka č. 1

Trhový druh	Vlhkosť, v % najviac	Popol v sušine, v % najviac
Ovsená múka celozrnná jemná výberová	13,5	3,50
Ovsené krúpy	14,5	3,50
Ovsené otruby	14,5	4,50

Tabuľka č. 2

Trhový druh	Vlhkosť v % najviac	Čierne vločky v % najviac	Pluchy a nelúpané zrná v % najviac
Ovsené vločky hrubé	14,0	0,5	0,2
Ovsené vločky jemné	14,0	0,5	0,2
Ovsené vločky výberové	14,0	0,2	0,1

**Príloha č. 6**  
**k trinástej hlave tretej časti**  
**potravinového kódexu**

**Požiadavky na kvalitu mlynských výrobkov zo zrna kukurice**

Tržný druh	Vlhkosť, v % najviac	Popol v sušine, v % najviac
Kukuričná múka	15,0	0,90
Krupica kukuričná špeciál	15,0	0,90



**Príloha č. 7**  
**k trinástej hlave tretej časti**  
**potravinového kódexu**

**Požiadavky na kvalitu mlynských výrobkov zo zrna jačmeňa**

Tabuľka č. 1

Trhový druh	Vlhkosť, v % najviac	Čierne vločky, v % najviac	Pluchy a nelúpané zrná, v % najviac
Jačmenné vločky hrubé	14,0	0,5	0,2
Jačmenné vločky jemné	14,0	0,5	0,2

Tabuľka č. 2

Trhový druh	Vlhkosť, v % najviac	Popol, v % najviac	Kyslosť, v mmol/kg najviac
krúpy	15,0	neustanovuje sa	neustanovuje sa

**Príloha č. 8**  
**k trinásťej hlave tretej časti**  
**potravinového kódexu**

**Požiadavky na zrnitosť mlynských výrobkov z obilia**

<b>Mlynský výrobok z obilia</b>	<b>Sito o strane oka, v <math>\mu\text{m}</math></b>	<b>Prepad sitom, najmenej v %</b>	<b>Sito o strane oka, v <math>\mu\text{m}</math></b>	<b>Prepad sitom, v %</b>
pšeničná múka hrubá	500	96	160	najviac 15
pšeničná múka polohrubá	250	96	160	najviac 75
pšeničná múka hladká	250	96	160	najmenej 75
pšeničná krupica detská dehydrovaná	500	96	250	najviac 15
pšeničná krupica jemná dehydrovaná	500	96	250	najviac 15
pšeničná krupica jemná	500	96	250	najviac 15
pšeničná krupica hrubá	850	96	450	najviac 15
ražná múka vyrážková	250	96	205	najmenej 75
ražná múka chlebová	250	96	205	najmenej 75
kukuričná múka	280	98	212	najviac 70
kukuričná krupica špeciál	1 000	98	450	najviac 25