

ZBIERKA  **ZÁKONOV**
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2012

Vyhlásené: 8. 2. 2012

Časová verzia predpisu účinná od: 1. 2.2017

Obsah dokumentu je právne záväzný.

44

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

z 26. januára 2012

**o ovocných džemoch, rôsoloch, marmeládach a sladenom gaštanovom
pyré**

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

(1) Táto vyhláška sa vzťahuje na výrobu, dovoz, manipuláciu a na uvádzanie na trh týchto výrobkov z ovocia:

- a) džem,
- b) džem menej sladký,
- c) extradžem,
- d) extradžem menej sladký,
- e) rôsol,
- f) extrarôsol,
- g) marmeláda,
- h) rôsolová marmeláda,
- i) sladené gaštanové pyré.

(2) Ak táto vyhláška neustanovuje inak, na výrobu, dovoz, manipuláciu a uvádzanie na trh ovocných džemov, rôsolov, marmelád a sladeného gaštanového pyré sa vzťahuje osobitný predpis.¹⁾

(3) Táto vyhláška sa nevzťahuje na výrobky určené na výrobu jemných pekárskejších výrobkov, cukrárskejších výrobkov a trvanlivého pečiva.

§ 2

Na účely tejto vyhlášky sa rozumie

- a) ovocím čerstvý zdravý plod bez znakov kazenia, s obsahom všetkých podstatných zložiek, dostatočne zrelý na použitie, očistený, po odstránení kazov a nejedlých vrchných a spodných častí; rajčiak, jedlá časť stoniek rebarbory, mrkva, sladký zemiak, uhorka, tekvica, dyňa, cukrový melón a Ľumbier sa považujú za ovocie,
- b) Ľumbierom jedlý (Zingiber officinale) koreň rastliny Ľumbier v čerstvom alebo konzervovanom stave, a to sušený alebo konzervovaný v sirupe,

- c) dužinou jedlá časť celého plodu ovocia, ktorá môže byť zbavená kôry, šupy, semien alebo kôstok a môže byť narezaná na plátky alebo drvená, nie však spracovaná na pretlak,
- d) pretlakom jedlá časť celého ovocia, ktorá môže byť zbavená kôry, šupy, semien alebo kôstok a ktorá je spracovaná pasírovaním alebo iným podobným postupom,
- e) vodným extraktom vodný výluh z ovocia, ktorý okrem strát nevyhnutných pri riadnom spracovaní obsahuje všetky vo vode rozpustné zložky použitého ovocia,
- f) džemom zmes cukrov, dužiny alebo pretlaku z jedného druhu alebo viacerých druhov ovocia a vody spracovaná do vhodnej zrôsolovatej konzistencie,
- g) džemom menej sladkým zmes cukrov, dužiny alebo pretlaku z jedného druhu ovocia alebo viacerých druhov ovocia a vody spracovaná do vhodnej zrôsolovatej konzistencie; tento výrobok má nižšiu refraktometrickú sušinu ako džem,
- h) extradžemom zmes cukrov, nezahustenej dužiny z jedného druhu alebo viacerých druhov ovocia a vody spracovaná do vhodnej zrôsolovatej konzistencie; extradžem sa môže označovať ako výberový džem,
- i) extradžemom menej sladkým zmes cukrov, nezahustenej dužiny z jedného druhu ovocia alebo viacerých druhov ovocia a vody spracovaná do vhodnej zrôsolovatej konzistencie; extradžem menej sladký možno označovať ako výberový džem; tento výrobok má nižšiu refraktometrickú sušinu ako extradžem,
- j) rôsolom a extrarôsolom vhodne zrôsolovatená zmes cukrov a šťavy alebo vodného extraktu z jedného druhu alebo viacerých druhov ovocia; rôsol sa môže označovať ako želé a extrarôsol sa môže označovať ako extraželé,
- k) marmeládou zmes vody, cukru a jedného produktu alebo viacerých produktov získaných z citrusového ovocia, ktorými sú dužina, pretlak, šťava, vodný extrakt a šupa, spracovaná do vhodnej zrôsolovatej konzistencie,
- l) rôsolovou marmeládou marmeláda, ktorá neobsahuje nerozpustnú hmotu alebo obsahuje iba malé množstvo jemných plátok šupy,
- m) sladeným gaštanovým pyrém zmes vody, cukru a pretlaku z gaššana jedlého (*Castanea sativa*) spracovaná do vhodnej konzistencie.

§ 3

(1) Najmenšie množstvá ovocia použité na výrobu 1 kg hotového výrobku podľa § 1 ods. 1 sú uvedené v prílohe č. 1.

(2) Extradžem zo šípok, extradžem menej sladký zo šípok, extradžem bez semien z malín, černíc (ostružín), čučoriedok, čiernych ríbezlí a červených ríbezlí a extradžem menej sladký bez semien z malín, černíc (ostružín), čučoriedok, čiernych ríbezlí a červených ríbezlí možno vyrobiť úplne alebo čiastočne z nezahusteného pretlaku plodov tohto ovocia. Citrusový džem, citrusový džem menej sladký, citrusový extradžem a citrusový extradžem menej sladký možno vyrobiť z celého ovocia narezaného na pásy alebo plátky.

(3) Na výrobu extradžemu, extradžemu menej sladkého a extrarôsolu nemožno v zmesi použiť jablko, hrušku, slivku s neoddeľujúcou sa kôstkou, cukrový melón, dyňu, hrozno, tekvicu, uhorku a rajčiak.

(4) Výrobok podľa § 1 ods. 1 písm. a), c), e) až i) okrem výrobkov, v ktorých sú cukry úplne alebo čiastočne nahradené sladidlami,²⁾ musí mať obsah rozpustnej sušiny určený refraktometricky najmenej 60 %.

(5) Výrobok podľa § 1 ods. 1 písm. b) a d) musí mať obsah rozpustnej sušiny určený refraktometricky 52 % až 59 %.

§ 4

(1) Na výrobu výrobku podľa § 1 ods. 1 možno použiť ovocie, dužinu, pretlak a vodný extrakt.

(2) Na výrobu výrobku podľa § 1 ods. 1 možno použiť aj

- a) cukor,³⁾
- b) fruktózový sirup,
- c) cukor získaný z ovocia,
- d) hnedý cukor.

(3) Na výrobu výrobku podľa § 1 ods. 1 možno okrem surovín a prísad podľa odsekov 1 a 2 použiť ako ďalšie prísady a prídavné látky²⁾ aj

- a) med⁴⁾ ako úplnú alebo čiastočnú náhradu cukrov,
- b) ovocnú šťavu, ak ide o džem a džem menej sladký,
- c) šťavu z citrusových plodov, ak ide o džem, džem menej sladký, extradžem, extradžem menej sladký, rôsol a extrarôsol, ktoré sú vyrobené z iných druhov ovocia ako citrusov,
- d) šťavu z červených plodov, ak ide o džem, džem menej sladký, extradžem a extradžem menej sladký, ktoré sú vyrobené zo šípok, jahôd, malín, egrešov, červených ríbezlí, sliviek alebo rebarbory,
- e) šťavu z červenej repy, ak ide o džem, džem menej sladký a rôsol, ktoré sú vyrobené z jahôd, malín, egrešov, červených ríbezlí alebo sliviek,
- f) esenciálny olej z citrusových plodov, ak ide o marmeládu a rôsolovú marmeládu,
- g) jedlý olej a tuk ako odpeňovač,
- h) tekutý pektín,
- i) citrusovú šupu, ak ide o džem, džem menej sladký, extradžem, extradžem menej sladký, rôsol a extrarôsol,
- j) list pelargónie (*Pelargonium odoratissimum* L., L'HÉR.), ak ide o džem, džem menej sladký, extradžem, extradžem menej sladký, rôsol a extrarôsol, ktoré sú vyrobené z dúl,
- k) liehovinu, víno, likérové víno, orechy, aromatické byliny, korenie, vanilku a vanilkový extrakt,
- l) vanilín.

(4) Surovinu podľa odseku 1 možno spracúvať alebo upravovať

- a) zohriatím, vychladením alebo zmrazením,
- b) sublimačným sušením, lyofilizáciou,
- c) zahusťovaním na technicky možnú mieru,
- d) použitím oxidu siričitého (E 220) alebo jeho solí (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227) ako pomocného prostriedku na výrobu, pričom nesmie byť presiahnuté najvyššie prípustné množstvo oxidu siričitého v hotových výrobkoch podľa osobitného predpisu;²⁾ oxid siričitý a jeho soli nemožno použiť pri výrobe extradžemu, extradžemu menej sladkého a extrarôsolu.

(5) Marhule a slivky určené na výrobu džemu a džemu menej sladkého možno spracúvať okrem sublimačného sušenia aj inými spôsobmi sušenia.

(6) Citrusovú kôru možno konzervovať v slanom roztoku.

§ 5

(1) Názov výrobku podľa § 1 ods. 1 možno pri uvádzaní na trh používať len pre výrobky podľa § 2 písm. f) až m); ak však ide o zaužívané pomenovanie, tento názov možno používať i ako súčasť názvu iných výrobkov, ktoré nemožno zameniť s výrobkami podľa § 2 písm. f) až m).

(2) V názve výrobku podľa § 1 ods. 1 musí byť uvedený druh alebo druhy použitého ovocia v zostupnom poradí podľa hmotnosti použitých surovín. Ak ide o výrobok vyrobený z troch alebo viacerých druhov ovocia, možno vymenovanie použitých druhov ovocia v názve výrobku nahradiť údajom o počte druhov použitého ovocia alebo slovami „zmes ovocia“, „miešané ovocie“ alebo inými slovami, z ktorých bude zrejmé, že ide o zmes ovocia.

(3) V označení výrobku podľa § 1 ods. 1 musí byť uvedené

- a) množstvo použitého ovocia na 100 g hmotnosti hotového výrobku slovami „pripravené/vyrobené z ... g ovocia na 100 g“; ak sa na výrobu použil vodný extrakt, uvedie sa množstvo ovocia po odpočítaní hmotnosti vody použitej na prípravu vodného extraktu,
- b) celkové množstvo cukru slovami „celkový obsah/celkové množstvo cukru ... g na 100 g“, pričom uvedený celkový obsah cukru predstavuje hodnotu stanovenú refraktometricky pri teplote 20 °C v hotovom výrobku s odchýlkou najviac 3 refraktometrických stupňov od uvedenej hodnoty celkového množstva cukru; celkové množstvo cukru sa nemusí uvádzať pri výrobkoch, ktoré majú v označení uvedenú výživovú hodnotu v súvislosti s výživovým tvrdením pre cukry podľa osobitného predpisu.⁵⁾

(4) Údaje podľa odseku 3 sa uvádzajú v tom istom zornom poli ako názov výrobku jasne viditeľným písmom.

(5) Ak je obsah oxidu siričitého v hotových výrobkoch vyšší ako 10 mg.kg⁻¹, jeho prítomnosť musí byť uvedená v zozname zložiek výrobku.

§ 6

(1) Touto vyhláškou sa preberajú právne záväzné akty Európskej únie uvedené v prílohe č. 2.

(2) Táto vyhláška bola prijatá v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov⁶⁾ a označovania potravín⁷⁾

§ 7

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 23. júna 2004 č. 1685/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca ovocné džemy, rôsoly, marmelády a sladené gaštanové pyré (oznámenie č. 433/2004 Z. z.).

§ 8

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. marca 2012.

Zsolt Simon v. r.