

ZBIERKA  ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2012

Vyhlásené: 8. 2. 2012

Časová verzia predpisu účinná od: 1.12.2019

Obsah dokumentu je právne záväzný.

37

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

z 26. januára 2012,

ktorou sa upravujú niektoré cukry

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 upravuje názvy niektorých cukrov určených na ľudskú spotrebu (ďalej len „niektoré cukry“) a metódy skúšania týchto druhov cukrov:

- a) polobiely cukor,
- b) cukor alebo biely cukor,
- c) extra biely cukor,
- d) tekutý cukor,
- e) invertný tekutý cukor,
- f) invertný cukrový sirup,
- g) glukózový sirup,
- h) sušený glukózový sirup,
- i) dextróza alebo monohydrát dextrózy,
- j) dextróza alebo bezvodá dextróza,
- k) fruktóza.

(2) Táto vyhláška sa nevzťahuje na niektoré cukry, ak majú niektorú z týchto foriem:

- a) práškový cukor,
- b) kandis,
- c) cukor v tvare homole.

§ 2

(1) Názvy niektorých cukrov, požiadavky na ich kvalitu sú uvedené v prílohe č. 1 časti A a používajú sa na ich označovanie pri ich uvádzaní na trh okrem cukrov podľa § 3 ods. 7.

(2) Metódy skúšania niektorých cukrov, a to typu farby, množstva popola a farby v roztoku sú uvedené v prílohe č. 1 časti B.

(3) Rozsah použitia metód skúšania niektorých cukrov je uvedený v prílohe č. 2 časti A.

(4) Metódy skúšania niektorých cukrov, a to úbytok hmotnosti sušením, sušiny, redukujúcich cukrov, síranového popola a polarizácie sú uvedené v prílohe č. 2 časti B.

§ 3

(1) Názvy „biely cukor“ a „extra biely cukor“ možno nahradiť názvom „cukor“.

(2) Niektoré cukry možno označiť aj inými všeobecne používanými názvami, napríklad „cukor kryštál“.

(3) Názvy pre niektoré cukry možno používať aj v názvoch iných výrobkov vytvorených v súlade so zvyklosťami, ak také názvy nebudú zavádzať spotrebiteľa.

(4) Ak ide o balené cukry, ktorých hmotnosť je menšia ako 20 g, nie je potrebné uvádzať ich hmotnosť bez obalu.

(5) Ak ide o tekutý cukor, invertný tekutý cukor a invertný cukrový sirup, uvádza sa množstvo sušiny a množstvo invertného cukru v sušine.

(6) V názve invertného cukrového sirupu obsahujúceho kryštály cukru sa použije slovo „kryštalizovaný“.

(7) Ak je obsah fruktózy v sušine výrobkov uvedených v prílohe č. 1 časti A bodoch 7 a 8 vyšší ako 5 %, ich názov a zložky sa označia slovami „glukózo-fruktózový sirup“, „fruktózo-glukózový sirup“, „sušený fruktózo-glukózový sirup“ alebo „sušený glukózo-fruktózový sirup“ podľa toho, či má väčší podiel glukózová zložka alebo fruktózová zložka.

§ 4

Touto vyhláškou sa preberajú právne záväzné akty Európskej únie uvedené v prílohe č. 3.

§ 5

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. apríla 2004 č. 978/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca niektoré cukry (oznámenie č. 327/2004 Z. z.).

§ 6

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. marca 2012.

Zsolt Simon v. r.

**Príloha č. 1
k vyhláske č. 37/2012 Z. z.****A. Názvy niektorých cukrov****1. Polobiely cukor**

je rafinovaná a kryštalizovaná sacharóza primeranej a uspokojivej kvality, ktorá musí spĺňať tieto požiadavky:

1.1 polarizácia najmenej 99,5 °S,

1.2 invertný cukor najviac 0,1 % hmotnosti,

1.3 úbytok hmotnosti sušením najviac 0,1 % hmotnosti.

2. Cukor alebo biely cukor

je rafinovaná a kryštalizovaná sacharóza primeranej a uspokojivej kvality, ktorá musí spĺňať tieto požiadavky:

2.1 polarizácia najmenej 99,7 °S,

2.2 invertný cukor najviac 0,04 % hmotnosti,

2.3 úbytok hmotnosti sušením najviac 0,06 % hmotnosti,

2.4 typ farby najviac 9 bodov určených podľa časti B prvého bodu.

3. Extra biely cukor

je rafinovaná a kryštalizovaná sacharóza spĺňajúca požiadavky uvedené v bodoch 2.1 až 2.3 a ktorej celkový počet bodov určený podľa ustanovení časti B nepresahuje hodnotu osem bodov a nie je viac ako

3.1 štyri body, ak ide o typ farby,

3.2 šesť bodov, ak ide o množstvo popola,

3.3 tri body, ak ide o farbu v roztoku.

4. Tekutý cukor*

je vodný roztok sacharózy, ktorý musí spĺňať tieto požiadavky:

4.1 sušina najmenej 62 % hmotnosti,

4.2 množstvo invertného cukru najviac 3 % hmotnosti v sušine,

(pomer fruktózy k dextróze $1,0 \pm 0,2$)

4.3 popol konduktometrický najviac 0,1 % hmotnosti v sušine určeného podľa časti B druhého bodu,

4.4 farba v roztoku najviac 45 jednotiek International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis (ďalej len „ICUMSA“).

5. Invertný tekutý cukor*

je vodný roztok sacharózy čiastočne invertovanej hydrolyzou, v ktorom neprevláda podiel invertného cukru. Invertný tekutý cukor musí spĺňať tieto požiadavky:

5.1 sušina najmenej 62 % hmotnosti,

5.2 množstvo invertného cukru viac ako 3 % hmotnosti, ale najviac 50 % hmotnosti v sušine,

(pomer fruktózy k dextróze $1,0 \pm 0,1$)

5.3 popol konduktometrický najviac 0,4 % hmotnosti v sušine určeného podľa časti B druhého bodu.

6. Invertný cukrový sirup*

je vodný roztok sacharózy, ktorá je čiastočne invertovaná hydrolyzou, v ktorom množstvo invertného cukru (podiel fruktózy k dextróze je $1,0 \pm 0,1$) v sušine musí byť väčšie ako 50 % hmotnosti, pričom musí spĺňať požiadavky podľa bodov 5.1 a 5.3; môže byť kryštalizovaný.

7. Glukózový sirup
je rafinovaný a koncentrovaný vodný roztok sacharidov získaných zo škrobu alebo inulínu, ktorý musí spĺňať tieto požiadavky:
 - 7.1 sušina najmenej 70 % hmotnosti,
 - 7.2 ekvivalent dextrózy najmenej 20 % hmotnosti sušiny ako D-glukóza,
 - 7.3 síranový popol najviac 1 % hmotnosti v sušine.
8. Sušený glukózový sirup
je čiastočne vysušený glukózový sirup, ktorého sušina je najmenej 93 % hmotnosti a ktorý musí spĺňať požiadavky podľa bodov 7.2 a 7.3.
9. Dextróza alebo monohydrát dextrózy
je rafinovaná a kryštalizovaná D-glukóza s jednou molekulou kryštalizačnej vody, ktorá musí spĺňať tieto požiadavky:
 - 9.1 dextróza (D-glukóza) najmenej 99,5 % hmotnosti v sušine,
 - 9.2 sušina najmenej 90 % hmotnosti,
 - 9.3 síranový popol najviac 0,25 % hmotnosti v sušine.
10. Dextróza alebo bezvodá dextróza
je rafinovaná a kryštalizovaná D-glukóza bez molekuly kryštalickej vody so sušinou najmenej 98 % hmotnosti, ktorá musí spĺňať požiadavky podľa bodov 9.1 a 9.3.
11. Fruktóza
je rafinovaná kryštalizovaná D-fruktóza, ktorá musí spĺňať tieto požiadavky:
 - 11.1 množstvo fruktózy najmenej 98 %,
 - 11.2 množstvo glukózy najviac 0,5 %,
 - 11.3 úbytok hmotnosti sušením najviac 0,5 % hmotnosti,
 - 11.4 popol konduktometrický najviac 0,1 % hmotnosti stanoveného podľa časti B druhého bodu.

* Poznámka: Pomenovanie „biely“ je vyhradené pre

- a) tekutý cukor, ktorého farba v roztoku neprekračuje 25 jednotiek ICUMSA určených metódou uvedenou v časti B treťom bode,
 - b) invertný tekutý cukor a invertný cukrový sirup, ktorých
 - množstvo konduktometrického popola nepresahuje 0,1 %,
 - farba v roztoku nepresahuje 25 jednotiek ICUMSA určených metódou uvedenou v časti B treťom bode.
- B. Metódy skúšania niektorých cukrov, a to typu farby, množstva popola a farby v roztoku
Typ farby, množstvo popola a farba v roztoku bieleho cukru a extra bieleho cukru sa hodnotia bodmi. Jeden bod zodpovedá, ak ide o
1. typ farby, 0,5 jednotky vypočítanej metódou Brunswického inštitútu pre poľnohospodársku a cukrovarnícku technológiu, ktorá je uvedená v osobitnom predpise,¹⁾
 2. množstvo popola, 0,0018 % vypočítaného podľa metódy ICUMSA uvedenej v osobitnom predpise,²⁾
 3. farbu v roztoku, 7,5 jednotkám vypočítaným podľa metódy ICUMSA uvedenej v osobitnom predpise.³⁾

**Príloha č. 2
k vyhláske č. 37/2012 Z. z.****METÓDY SKÚŠANIA NIEKTORÝCH CUKROV**

Časť A: Rozsah použitia metód

- I. Určenie úbytku hmotnosti sušením v
 - polobielom cukre (metóda 1)
 - cukre alebo bielom cukre (metóda 1)
 - extra bielom cukre (metóda 1)
- II. Určenie sušiny v
 - II.1. - glukózovom sirupe (metóda 2)
 - sušenom glukózovom sirupe (metóda 2)
 - monohydráte dextrózy (metóda 2)
 - bezvodéj dextróze (metóda 2)
 - II.2. - tekutom cukre alebo bielom tekutom cukre (metóda 3)
 - invertovanom tekutom cukre alebo bielom invertovanom tekutom cukre (metóda 3)
 - invertovanom cukrovom sirupe alebo bielom invertovanom cukrovom sirupe (metóda 3)
- III. Určenie redukujúcich cukrov v
 - III.1. - polobielom cukre (metóda 4)
 - III.2. - cukre alebo bielom cukre (metóda 5)
 - extra bielom cukre (metóda 5)
 - III.3. - tekutom cukre (metóda 6 alebo 7)
 - bielom tekutom cukre (metóda 6 alebo 7)
 - invertovanom tekutom cukre (metóda 6 alebo 7)
 - bielom invertovanom tekutom cukre (metóda 6 alebo 7)
 - invertovanom cukrovom sirupe (metóda 6 alebo 7)
 - bielom invertovanom cukrovom sirupe (metóda 6 alebo 7)
 - III.4. - glukózovom sirupe (metóda 6 alebo 8)
 - sušenom glukózovom sirupe (metóda 6 alebo 8)
 - monohydráte dextrózy (metóda 6 alebo 8)
 - bezvodéj dextróze (metóda 6 alebo 8)
- IV. Určenie síranového popola v
 - glukózovom sirupe (metóda 9)
 - sušenom glukózovom sirupe (metóda 9)
 - monohydráte dextrózy (metóda 9)
 - bezvodéj dextróze (metóda 9)
- V. Určenie polarizácie v
 - polobielom cukre (metóda 10)
 - cukre alebo bielom cukre (metóda 10)
 - extra bielom cukre (metóda 10)

Časť B: Metódy skúšania

Všeobecne

1. Príprava vzoriek na analýzu
Vzorka dodaná do laboratória sa starostlivo premieša. Oddelí sa časť vzorky v množstve najmenej 200 g a hneď sa prenesie do čistej, suchej, vodotesnej nádoby so vzduchotesným uzáverom.
2. Chemikálie, prístroje a pomôcky
Uvádajú sa iba položky so špeciálnym použitím a položky s konkrétnou špecifikáciou. Všade, kde sa uvádza voda, znamená to destilovanú vodu alebo demineralizovanú vodu, ktorá má