

44

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka

Slovenskej republiky

z 26. januára 2012

o ovocných džemoch, rôsoloch, marmeládach a sladenom gaštanovom pyrě

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) extradžem,
- c) rôsol,
- d) extrarôsol,
- e) marmeláda,
- f) rôsolová marmeláda,
- g) sladené gaštanové pyrě.

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

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

§ 2

Na účely tejto vyhlášky sa rozumie

- a) ovocím čerstvý zdravý plod bez znakov kazení, 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, dynia, cukrový melón a ďumbier sa považujú za ovocie,
- b) ďumbierom jedlý (*Zingiber officinale*) koreň rastliny ďumbier 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) 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,
- h) 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,
- i) 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,
- j) rôsolovou marmeládou marmeláda, ktorá neobsahuje nerozpustnú hmotu alebo obsahuje iba malé množstvo jemných plátok šupy,
- k) sladeným gaštanovým pyrě zmes vody, cukru a pretlaku z gaštanu 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.

¹⁾ Napríklad výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 9. júna 2003 č. 1799/2003-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca materiály a predmety určené na styk s potravinami (oznámenie č. 337/2003 Z. z.) v znení neskorších predpisov, nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení, nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ kap. 15/zv. 6) v platnom znení.

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

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

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

§ 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⁾ vo všetkých výrobkoch ako úplnú alebo čiastočnú náhradu cukrov,
- b) ovocnú šťavu – len v džeme,
- c) šťavu z citrusových plodov – len v džeme, extradžeme, rôsole a extrarôsole, ktoré sú vyrobené z iných druhov ovocia ako citrusov,
- d) šťavu z červených plodov – len v džeme a extradžeme vyrobenom zo šípok, jahôd, malín, egrešov, červených ribezlí, sliviek alebo rebarbory,
- e) šťavu z červenej repy – len v džeme a rôsole vyrobenom z jahôd, malín, egrešov, červených ribezlí alebo sliviek,
- f) esenciálny olej z citrusových plodov – len v marmeláde a rôsolovej marmeláde,
- g) jedlý olej a tuk ako odpeňovač vo všetkých výrobkoch,
- h) tekutý pektín vo všetkých výrobkoch,
 - i) citrusový šupu v džeme, extradžeme, rôsole a extrarôsole,
 - j) list pelargónie (*Pelargonía odoratissima*) v džeme, extradžeme, rôsole a extrarôsole, ktoré sú vyrobené z dúl,
- k) liehovinu, víno, likérové víno, orechy, aromatické byliny, korenie, vanilku a vanilkový extrakt vo všetkých výrobkoch,
- l) vanilín vo všetkých výrobkoch.

(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 a extrarôsolu.

(5) Marhule a slivky určené na výrobu džemu 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 na výrobok podľa § 2 písm. f) až k); ak však ide o zaužívané pomenovanie, tento názov možno používať i ako súčasť názvu iných výrobkov, ktoré nemožno zameniť s výrobkom podľa § 2 písm. f) až k).

(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

²⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 11. februára 2008 č. 04650/2008-OL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca prídavné látky v potravinách (oznámenie č. 67/2008 Z. z.) v znení neskorších predpisov.

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady č. 1333/2008 (ES) zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách (Ú. v. EÚ L 354, 31. 12. 2008) v platnom znení.

³⁾ Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky č. 37/2012 Z. z., ktorou sa upravujú niektoré cukry.

⁴⁾ Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky č. 41/2012 Z. z. o mede.

⁵⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 z 20. decembra 2006 o výživových a zdravotných tvrdeniach o potravinách v platnom znení (Ú. v. EÚ L 404, 30. 12. 2006) v platnom znení.

zornom poli ako názov výrobku jasne viditeľným písmom.

(5) Ak je obsah oxidu siričitého v hotových výrobkoch vyšší ako $10 \text{ mg} \cdot \text{kg}^{-1}$, jeho prítomnosť musí byť uvedená v zozname zložiek výrobku.

§ 6

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

§ 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 pyrė (oznámenie č. 433/2004 Z. z.).

§ 8

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. marca 2012.

Zsolt Simon v. r.

Príloha č. 1
k vyhláške č. 44/2012 Z. z.

NAJMENŠIE MNOŽSTVO OVOCIA NA VÝROBU 1 KG HOTOVÉHO VÝROBKU

Výrobok	Hmotnosť v g	Použitá surovina	Poznámka
1. Džem	350	dužina alebo pretlak	Na výrobu citrusového džemu je povolené použiť celé ovocie podľa § 3 ods. 2.
a) všeobecne			
b) červené ríbezle, jarabina, rakytník rešetliakový (<i>Hippophae rhamnoides</i>), čierne ríbezle, šípky a dully	250		
c) ďumbier	150		
d) kešu jablká (obličkovec západný)	160		
e) plody mučenky	60		
2. Extradžem	450	dužina	Na výrobu extradžemu zo šípok a extradžemu bez semien z malín, černíc, čučoriedok, čiernych a červených ríbezlí je povolené použiť pretlak podľa § 3 ods. 2. Na výrobu citrusového extradžemu je povolené použiť celé ovocie podľa § 3 ods. 2.
a) všeobecne			
b) červené ríbezle, jarabina, rakytník rešetliakový (<i>Hippophae rhamnoides</i>), čierne ríbezle, šípky a dully	350		
c) ďumbier	250		
d) kešu jablká (obličkovec západný)	230		
e) plody mučenky	80		
3. Rôsol (želé)	350	šťava alebo vodný extrakt	Hmotnosť ovocia je uvedená po odpočítaní hmotnosti vody potrebnej na výrobu vodného extraktu.
a) všeobecne			
b) červené ríbezle, jarabina, rakytník rešetliakový (<i>Hippophae rhamnoides</i>), čierne ríbezle, šípky a dully	250		
c) ďumbier	150		
d) kešu jablká (obličkovec západný)	160		
e) plody mučenky	60		
4. Extrarôsol (extraželé)	450	šťava alebo vodný extrakt	Hmotnosť ovocia je uvedená po odpočítaní hmotnosti vody potrebnej na výrobu vodného extraktu.
a) všeobecne			
b) červené ríbezle, jarabina, rakytník rešetliakový (<i>Hippophae rhamnoides</i>), čierne ríbezle, šípky a dully	350		
c) ďumbier	250		
d) kešu jablká (obličkovec západný)	230		
e) plody mučenky	80		
5. Marmeláda		dužina, pretlak, šťava, vodný extrakt, šupy	
citrusové plody	200		
- z nich endokarp	75		
6. Sladené gaštanové pyrė		pretlak	
gaštan jedlý (<i>Castanea sativa</i>)	380		

V zmesi dvoch alebo viacerých druhov ovocia sa množstvo ovocia uvedené v tabuľke musí znížiť proporcionálne k percentu použitých druhov ovocia.

**Príloha č. 2
k vyhláške č. 44/2012 Z. z.**

ZOZNAM PREBERANÝCH PRÁVNE ZÁVÄZNÝCH AKTOV EURÓPSKEJ ÚNIE

- Smernica Rady 2001/113/ES z 20. decembra 2001 vzťahujúca sa na ovocné džemy, rôsoly a marmelády a sladené gaštanové pyré určené na ľudskú spotrebu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 27) v znení
- smernice Rady 2004/84/ES z 10. júna 2004 (Ú. v. EÚ L 219, 19. 6. 2004),
 - nariadenia Rady (ES) č. 1182/2007 z 26. septembra 2007 (Ú. v. EÚ L 273, 17. 10. 2007).