

Potravinový kódex - Tretia časť 25. hlava - Nápoje

Legislatíva \ Potravinový kódex

aktualizované dňa 11.6.2021

25. HLAVA - Nápoje

- [Príloha č.1 - Ukazovatele kvality stolovej vody, dojčenskej vody a minerálnej vody](#)
- [Príloha č.2 - Kontrolné ukazovatele kvality vody stolovej, dojčenskej, minerálnej...](#)
- [Príloha č.3 - Organoleptické požiadavky na nealko. nápoje a koncentráty na ich prípravu](#)
- [Príloha č.4 - Požiadavky na zloženie ovocných nektárov a zeleninových nektárov](#)
- [Príloha č.5 - Fyzikálne a chemické požiadavky na ovocné vína, sladové vína a medovinu](#)

výnos č.2313/4/2000-100 z 10.augusta 2000

aktualizované výnosom č. 1813/3/2003 - 100 z 9. júna 2003

VÝNOS

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 10. augusta 2000 č. 2313/4/2000-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca nápoje v znení výnosov Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 9. júna 2003 č. 1813/3/2003 - 100,

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:

TRETIA ČASŤ OSOBITNÉ POŽIADAVKY

D V A D S I A T A P I A T A H L A V A N Á P O J E

Prvý diel

Pramenitá stolová voda, pramenitá dojčenská voda, prírodná minerálna voda, prírodná liečivá voda a balená pitná voda

Prvý oddiel Všeobecné požiadavky

§ 1 Úvodné ustanovenia

(1) Tento diel tejto hlavy Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len "potravinový kódex") ustanovuje požiadavky na získavanie, úpravu a dovoz pramenitej stolovej vody, pramenitej dojčenskej vody, prírodnej minerálnej vody a prírodnej liečivej vody, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu.

(2) Tento diel tiež ustanovuje požiadavky na pitnú vodu¹⁾ balenú do spotrebiteľských obalov, na manipuláciu s ňou a na jej uvádzanie do obehu.

(3) Ak sa v tomto diele potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na

pramenitú stolovú vodu, pramenitú dojčenskú vodu, prírodnú minerálnu vodu, prírodnú liečivú vodu a balenú pitnú vodu ustanovenia prvej a druhej časti potravinového kódexu²⁾.

§ 2 **Vymedzenie pojmov**

(1) **Pramenitá stolová voda** (ďalej len "stolová voda") je vybraný druh kvalitnej prírodnej pitnej vody z podzemného zdroja, ktorá vyhovuje podmienkam na trvalé a priame požívanie.

(2) **Pramenitá dojčenská voda** (ďalej len "dojčenská voda") je vybraný druh kvalitnej prírodnej pitnej vody z podzemného zdroja, ktorá vyhovuje podmienkam na prípravu stravy a nápojov pre dojčatá a deti a na trvalé priame požívanie deťmi.

(3) **Prírodná minerálna voda** (ďalej len "minerálna voda") je zdravotne neškodná podzemná voda získaná z prirodzených alebo umelo navŕtaných schválených zdrojov minerálnej vody³⁾ pôvodnej čistoty, obsahujúca zvýšené množstvo fyziologicky významných zložiek, ktorá svojím špecifickým fyzikálnym, chemickým a mikrobiologickým zložením a zmyslovými vlastnosťami je v obmedzenom množstve a občasnom požívaní vhodná ako nápoj.

(4) **Prírodná liečivá voda** (ďalej len "liečivá voda") je zdravotne neškodná voda z podzemného zdroja, ktorá vzhľadom na svoje chemické zloženie a fyzikálne vlastnosti má pre ľudské zdravie preukázateľné prospešné účinky.

(5) **Balená pitná voda** je voda v jej pôvodnom stave alebo po úprave, ktorú možno používať na pitie, varenie, prípravu potravín a iné domáce účely; môže byť určená na hromadné alebo individuálne zásobovanie obyvateľstva.

§ 3 **Všeobecné ustanovenia**

(1) Na získavanie a úpravu stolovej vody, dojčenskej vody, minerálnej vody a liečivej vody možno využívať len chránené prírodné zdroje podzemných vôd, ktoré majú trvalo vysokú kvalitu a sú na to určené na základe geologického a hydrogeologického prieskumu; tieto zdroje musia byť správne zachytené, musia mať určené ochranné pásmo a stálu výdatnosť.

(2) Na získavanie a úpravu minerálnej vody a liečivej vody možno využívať len zdroje, ktoré sú za takéto vyhlásené a sú chránené.

(3) Zariadenie na odber vody musí byť upravené tak, aby sa zamedzila kontaminácia vody a aby si voda zachovala všetky vlastnosti, ktoré má v ústí zdroja. Zdroj vody, ako aj zariadenie na odber vody v ústí zdroja vody musia byť chránené pred znečistením.

(4) Záchytné zariadenia, potrubia a vodojemy musia byť z materiálov, ktoré sú vhodné na dlhodobý styk s vodou a nespôsobia jej fyzikálne, chemické alebo mikrobiologické zmeny.

(5) V zariadeniach na získavanie a úpravu stolovej vody, dojčenskej vody, minerálnej vody a liečivej vody, na jej čerpanie a prepravu, na umývanie obalov a ich plnenie sa musí uplatňovať a zachovávať správna výrobná prax, udržiavať správny hygienický režim v záujme prevencie pred mikrobiologickou, chemickou a inou kontamináciou vody.

(6) Strojné zariadenie sa musí pravidelne a priebežne čistiť, aby nedošlo ku kontaminácii vody. V strojnom zariadení sa nesmú nachádzať zvyšky umývacích roztokov a preplachovacích roztokov; kontrola strojného zariadenia sa vykonáva po každom čistení a

dezinfekcii. Strojné zariadenie musí vyhovovať požiadavkám podľa piatej hlavy druhej časti potravinového kódexu.

(7) Ak sa pri kontrole vody zistí, že pri jej čerpaní zo zdroja dochádza k jej fyzikálnemu, chemickému alebo mikrobiologickému znečisteniu, získavanie vody sa musí zastaviť dovtedy, kým znečistenie nebude odstránené.

(8) Ukazovatele kvality stolovej vody, dojčenskej vody a minerálnej vody sú uvedené v prílohe č. 1 k tejto hlave potravinového kódexu. Ukazovatele kvality liečivej vody určuje Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky (ďalej len "ministerstvo zdravotníctva") osobitne pre každý zdroj vody určenej na jej uvádzanie do obehu.

(9) Na zdravotné zabezpečenie stolovej vody, dojčenskej vody a minerálnej vody možno používať fyzikálne prostriedky úpravy; chemické prostriedky možno používať iba na základe posudku príslušného orgánu na ochranu zdravia. Odstraňovať voľný oxid uhličitý z vody možno len fyzikálnymi metódami. Chlórové preparáty sa na zdravotné zabezpečenie vody nesmú používať.

(10) Získavanie a úprava stolovej vody, dojčenskej vody, minerálnej vody, liečivej vody a balenej pitnej vody, vrátane plnenia do obalov, musí prebiehať tak, aby sa vylúčila možnosť kontaminácie vody. Pred začatím plnenia musí byť zariadenie prepláchnuté vodou, ktorej kvalita je totožná s kvalitou vody určenej na plnenie. Z každej výrobnéj dávky sa musí odobrať vzorka vody a musia sa zabezpečiť jej laboratórne skúšky podľa prílohy č. 2 k tejto hlave potravinového kódexu.

(11) Prepravu stolovej vody, dojčenskej vody, minerálnej vody a liečivej vody od zdroja na miesto jej plnenia a balenia možno uskutočňovať len zdravotne neškodným potrubím, ktoré bolo na tento účel schválené orgánom na ochranu zdravia. Preprava vody potrubím nesmie nepriaznivo ovplyvniť jej kvalitu.

(12) Úpravu technických zariadení zdrojov minerálnej vody a liečivej vody možno vykonávať len na základe povolenia ministerstva zdravotníctva³⁾.

(13) Stolová voda a dojčenská voda sa nesmie získavať z verejných rozvodov vody určených na hromadné zásobovanie obyvateľstva pitnou vodou.

(14) Balená pitná voda musí vyhovovať biologickým, mikrobiologickým, fyzikálnym, chemickým a rádiologickým požiadavkám na pitnú vodu na hromadné zásobovanie.

(15) Dátum výroby stolovej vody, dojčenskej vody, minerálnej vody, liečivej vody a balenej pitnej vody je dátum ich plnenia do obalov.

(16) Dátum najneskoršej spotreby stolovej vody, dojčenskej vody, minerálnej vody, liečivej vody a balenej pitnej vody určuje výrobca podľa podmienok výroby, skladovania a prepravy a podľa spôsobu ich balenia tak, aby sa zaručilo, že do uvedeného dátumu si tieto zachovávajú svoju kvalitu.

(17) Balenú pitnú vodu získanú z chráneného prírodného zdroja podzemných vôd možno označovať týmto jej pôvodom, len ak jej výrobca, dovozca alebo distribútor tento jej pôvod preukáže.

§ 4 Balenie

(1) Do obehu možno uvádzať len stolovú vodu, dojčenskú vodu, minerálnu vodu a liečivú vodu balenú do spotrebiteľských obalov, okrem minerálnej vody a liečivej vody, ktoré sú v mieste ich zdroja využívané na liečebné účely.

(2) Na balenie stolovej vody, dojčenskej vody, minerálnej vody, liečivej vody a balenej pitnej vody možno používať sklenené fľaše a iné zdravotne neškodné a funkčne vyhovujúce obaly.

(3) Pri plnení spotrebiteľských obalov sú prípustné tieto odchýlky od deklarovaného množstva:

Veľkosť obalu	Odchýlka
do 100 ml	- 4,5 ml
nad 100 ml do 200 ml	- 4,5 objemového percenta
nad 200 ml do 300 ml	- 9 ml
nad 300 ml do 500 ml	- 3,0 objemového percenta
nad 500 ml do 1 000 ml	- 15 ml
nad 1 000 ml do 10 000 ml	- 1,5 objemového percenta

(4) Väčší ako deklarovaný objem vody v obaloch je prípustný.

(5) Spotrebiteľský obal, ktorý sa používa na balenie stolovej vody, dojčenskej vody, minerálnej vody, liečivej vody a balenej pitnej vody musí mať uzáver, ktorý zabraňuje manipulácii s vodou a jej kontaminácii. Spotrebiteľský obal na balenie dojčenskej vody väčší ako 0,33 l musí mať uzáver na opakované uzatváranie obalu; uzáver musí byť zabezpečený plombou alebo odtrhovacou páskou.

(6) Minerálnu vodu a liečivú vodu možno baliť do spotrebiteľských obalov o objeme najviac 2 000 ml.

§ 5

Preprava a skladovanie

(1) Balená stolová voda, balená dojčenská voda, balená minerálna voda, balená liečivá voda a balená pitná voda sa skladujú v tmavých, čistých a dobre vetraných skladoch. Pri preprave a pri skladovaní sa musia chrániť pred priamym slnečným žiarením. Vystavovanie balenej stolovej vody, balenej dojčenskej vody, balenej minerálnej vody a balenej liečivej vody vo výkladoch je neprípustné.

(2) Balená stolová voda, balená dojčenská voda, balená minerálna voda, balená liečivá voda a balená pitná voda podávané na priamu spotrebu, okrem ambulantného predaja, môžu mať teplotu najviac 12 °C.

§ 6

Falšovanie

Za falšovanie balenej stolovej vody, balenej dojčenskej vody, balenej minerálnej vody, balenej liečivej vody a balenej pitnej vody sa považuje

- miešanie vôd navzájom alebo s inými druhmi vôd, okrem miešania podľa § 15 ods. 2,
- označenie iným obchodným názvom, ako je ten, ktorý zodpovedá kritériám podľa obchodného názvu, uvedeného v § 2,

- c. plnenie do iných ako schválených obalov alebo využitie iného ako schváleného zdroja vody pre určený druh balenej vody,
- d. uvádzanie do obehu pod viacerými obchodnými názvami z toho istého prameňa,
- e. označovanie údajmi predstierajúcimi znaky, ktoré voda podľa svojho pôvodu a podľa svojho zloženia nemá.

Druhý oddiel

Stolová voda

§ 7

Požiadavky na kvalitu

(1) Stolová voda je číra, bezfarebná tekutina, bez sedimentu, prirodzenej chuti pitnej vody.

(2) Stolová voda musí vyhovovať biologickým, mikrobiologickým, fyzikálnym a chemickým požiadavkám, ktoré sú uvedené v prílohe č. 1 tab. č. 1 a 2 k tejto hlave potravinového kódexu a rádiologickým požiadavkám⁴⁾.

(3) Ak stolová voda spĺňa požiadavky podľa § 10 ods. 2, možno ju používať aj na prípravu dojčenskej stravy a označiť ju ako dojčenskú vodu.

§ 8

Technologické požiadavky

Stolovú vodu možno upravovať iba fyzikálnymi postupmi alebo ozonizáciou, ktoré nemenia jej základné charakteristické zloženie; chlórovanie vody je zakázané.

§ 9

Označovanie a uvádzanie do obehu

- (1) Na spotrebiteľskom obale balenej stolovej vody musia byť uvedené aj tieto údaje:
- a. miesto a názov zdroja, z ktorého bola voda získaná a plnená do obalu,
 - b. požiadavky na skladovanie v priestoroch bez priameho slnečného žiarenia,
 - c. fyzikálny postup podľa § 8, ktorým bola stolová voda upravená.

(2) V obchodnom názve stolovej vody možno uviesť prívlastok "pramenitá".

Tretí oddiel

Dojčenská voda

§ 10

Požiadavky na kvalitu

(1) Dojčenská voda je číra, bezfarebná tekutina, bez sedimentu s prirodzenou chuťou pitnej vody.

(2) Dojčenská voda nesmie obsahovať choroboplodné a podmienené choroboplodné mikroorganizmy; musí vyhovovať biologickým, mikrobiologickým, fyzikálnym a chemickým

požiadavkám, ktoré sú uvedené v prílohe č. 1 tab. č. 1 a 2 k tejto hlave potravinového kódexu a rádiologickým požiadavkám⁴⁾.

(3) Dojčenskú vodu možno uvádzať do obehu iba po vykonaní skúšky jej zdravotnej neškodnosti podľa § 3 ods. 10.

(4) Dátum najneskoršej spotreby dojčenskej vody môže byť najviac šesť mesiacov od dátumu balenia.

§ 11

Technologické požiadavky

(1) Úprava vlastností dojčenskej vody, vrátane chlórovania, je neprípustná. Zdravotné zabezpečenie dojčenskej vody možno vykonávať iba ultrafiltráciou alebo UV - C žiarením.

(2) Vzorky každej výrobnnej dávky sa musia kontrolovať podľa prílohy č. 2 k tejto hlave potravinového kódexu a uskladniť u výrobcu na čas, ktorý sa rovná dvojnásobku lehoty najneskoršej spotreby.

(3) Dojčenskú vodu možno stabilizovať takým množstvom oxidu uhličitého, ktoré nespôsobí pokles pH v nej pod hodnotu päť.

§ 12

Označovanie a uvádzanie do obehu

- (1) Na spotrebiteľskom obale dojčenskej vody musia byť uvedené aj tieto údaje:
- a. miesto a názov prameňa, z ktorého sa získava a plní do obalov,
 - b. požiadavky na skladovanie v chladných priestoroch bez priameho slnečného žiarenia,
 - c. upozornenie: "Použite až po odstránení oxidu uhličitého varom", ak bol tento použitý na jej stabilizáciu .

(2) V obchodnom názve dojčenskej vody možno uviesť prívlastok "pramenitá".

Štvrtý oddiel

Minerálna voda

§ 13

Požiadavky na kvalitu

(1) Minerálna voda je číra, bezfarebná až nažltlá voda so slabým zákalom; na dne a stenách obalu môže vytvárať jemný sediment. Minerálna voda nesmie obsahovať mechanické nečistoty, chuť a pach musia byť charakteristické pre príslušný prírodný zdroj; nesmie mať netypické zmyslové vlastnosti, musí mať stále chemické zloženie, stále fyzikálne vlastnosti; nesmie sa vyznačovať výraznejšími farmakologickými účinkami.

(2) Minerálna voda musí vyhovovať mikrobiologickým, fyzikálnym a chemickým požiadavkám, ktoré sú uvedené v prílohe č. 1 tab. č. 3 a 4 k tejto hlave potravinového kódexu a rádiologickým požiadavkám⁴⁾.

§ 14

Technologické požiadavky

(1) Úpravu minerálnej vody možno vykonávať postupmi, ktoré zachovávajú jej fyzikálne, chemické a mikrobiologické ukazovatele; prípustné je prevzdušňovanie, separácia nestabilných látok filtráciou alebo dekantáciou, odstraňovanie alebo dopĺňanie úbytku prírodného oxidu uhličitého. Tieto postupy nesmú ovplyvniť vlastnosti základných zložiek minerálnej vody.

(2) Zdravotné zabezpečenie minerálnej vody je prípustné iba postupom, ktorý zásadným spôsobom nepriaznivo neovplyvní prírodné zloženie minerálnej vody; používanie chemických dezinfekčných prostriedkov je zakázané.

(3) Minerálnu vodu možno získavať len priamo z prírodného zdroja podzemných vôd, ktorý bol vyhlásený za takýto a je chránený.

§ 15

Označovanie a uvádzanie do obehu

(1) Na spotrebiteľskom obale minerálnej vody musia byť uvedené aj tieto údaje:

- a. miesto a názov prameňa, z ktorého sa voda získava a plní do spotrebiteľských obalov,
- b. označenie, ktoré charakterizuje jej klasifikáciu,
- c. minerálne zloženie prameňa alebo minerálne zloženie zmesi minerálnej vody, ak je čerpaná z viacerých prameňov v jednom mieste,
- d. použité postupy na jej zdravotné zabezpečenie podľa § 14 ods. 2,
- e. obmedzenie používania, ak to vyplýva z jej zloženia,
- f. výsledky chemickej skúšky s uvedením názvu laboratória, ktoré skúšku vykonalo a dátum vykonania skúšky,
- g. celková mineralizácia a obsah plynov,
- h. informácie o zvýšenom množstve s uvedením množstva niektorých významných látok, ako sú fluoridy, horčík, sodík alebo chloridy.

(2) Minerálnu vodu z viacerých prameňov v jednom mieste možno uvádzať do obehu pod jedným obchodným názvom, ak ide o rovnaký typ vody podľa chemického zloženia; celková mineralizácia jednotlivých miešaných prameňov nesmie vykazovať celkový rozdiel väčší ako 10 percent od chemického zloženia hlavného prameňa. Vzájomné miešanie minerálnej vody z viacerých prameňov v jednom mieste nesmie narušiť jej chemickú a fyzikálnu stabilitu, a to až do dátumu jej najneskoršej spotreby.

(3) V obchodnom názve minerálnej vody sa musí uvádzať slovo "prírodná".

(4) Je zakázané uvádzať do obehu minerálnu vodu získanú z jedného a toho istého prameňa pod viacerými obchodnými názvami.

(5) Uvádzať údaje o tom, že balená minerálna voda môže mať význam pri prevencii alebo liečbe chorôb ľudí, je zakázané; na spotrebiteľskom obale možno uviesť len jej podporný účinok, napr. "podporuje trávenie".

(6) Uvádzať do obehu balenú minerálnu vodu pod iným označením, ako to vyplýva z jej fyzikálnych, chemických a zmyslových vlastností, je zakázané.

Piaty oddiel Liečivá voda

§ 16 Požiadavky na kvalitu

(1) Liečivá voda je voda číra, bezfarebná až nažltlá, môže mať slabý zákal; na dne a stenách obalu môže vytvárať jemný sediment. Nesmie obsahovať mechanické nečistoty a chuť a pach musia byť charakteristické pre príslušný prírodný liečivý zdroj.

(2) Liečivá voda musí vyhovovať fyzikálnym, chemickým, mikrobiologickým a rádiologickým požiadavkám, ktoré sú určené osobitne pre každý druh tejto vody ministerstvom zdravotníctva³⁾.

(3) Liečivá voda musí mať stále chemické zloženie, stále fyzikálne vlastnosti a obsahovať farmakologicky významné komponenty; vzhľadom na svoje vlastnosti môže mať liečivé účinky na ľudský organizmus.

(4) Liečivú vodu z viacerých prameňov v jednom mieste jej územného výskytu možno uvádzať do obehu pod jedným názvom, napr. Korytnica, len ak podľa chemického zloženia ide o rovnaký druh vody, pričom celkový obsah rozpustených tuhých látok v jednotlivých prameňoch nevykazuje ich celkový rozdiel väčší ako 10 percent.

(5) Vzájomné miešanie liečivej vody z viacerých prameňov podľa odseku 4 nesmie narušiť jej chemickú a fyzikálnu stabilitu v spotrebiteľskom obale, a to až do dátumu jej najneskoršej spotreby.

§ 17 Technologické požiadavky

(1) Úpravu liečivej vody možno vykonávať postupmi, ktoré zachovávajú jej fyzikálne, chemické a mikrobiologické ukazovatele; úpravu možno vykonávať len na základe povolenia ministerstva zdravotníctva.

(2) Zdravotné zabezpečenie liečivej vody je prípustné iba postupom, ktorý nepriaznivo neovplyvní zloženie liečivej vody; používanie chemických dezinfekčných prostriedkov je neprípustné.

(3) Liečivú vodu možno získavať iba priamo, a to len z vyhláseného prírodného liečivého zdroja.

§ 18 Označovanie a uvádzanie do obehu

(1) Na spotrebiteľskom obale liečivej vody musia byť uvedené aj tieto údaje:

- a. názov a miesto prírodného liečivého zdroja,
- b. označenie charakterizujúce klasifikáciu liečivej vody,
- c. chemické zloženie, a to len množstvo farmakologicky významných iónov v zostupnom poradí vyjadrený v metrických jednotkách v 100 ml liečivej vody alebo v celom objeme balenia,

- d. celkovú mineralizáciu a množstvo plynov v metrických jednotkách v 100 ml liečivej vody alebo v celom objeme balenia,
- e. použité postupy podľa § 17 ods. 1 a 2,
- f. zloženie zmesi vody, ak je čerpaná z viacerých prameňov,
- g. obmedzenie používania, ak to vyplýva z jej zloženia a informáciu o tom, pre akú skupinu užívateľov je určená,
- h. odporúčanie používania pri prevencii a liečbe chorôb.

(2) V obchodnom názve liečivej vody sa musí uvádzať slovo "prírodná".

Druhý diel

Nealkoholické nápoje a koncentráty na ich prípravu

§ 19

Úvodné ustanovenia

(1) Tento diel tejto hlavy potravinového kódexu ustanovuje požiadavky na výrobu a dovoz nealkoholických nápojov a koncentrátov na ich prípravu, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu.

(2) Ak sa v tomto diele tejto hlavy potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na výrobu a dovoz nealkoholických nápojov a koncentrátov na ich prípravu, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu ustanovenia prvej a druhej časti potravinového kódexu²⁾.

§ 20

Vymedzenie pojmov

(1) **Nealkoholické nápoje** sú nápoje, ktoré neobsahujú alkohol alebo obsahujú alkohol v množstve najviac 0,5 objemového percenta a sú vyrobené z ovocnej, zeleninovej alebo inej rastlinnej zložky, pitnej vody alebo z minerálnej vody, sladidiel, látok určených na aromatizáciu potravín, alebo sú vyrobené kombináciou uvedených zložiek. Nealkoholické nápoje možno sýtiť oxidom uhličitým.

(2) **Sódová voda** je nápoj pripravený z pitnej vody nasýtením oxidom uhličitým; je určená na pitie; možno ju používať aj ako surovinu na prípravu iných nápojov.

(3) **Limonáda** je nealkoholický nápoj na báze vody, vyrobený z pitnej vody, nápojových koncentrátov alebo ich zložiek, spravidla sýtený oxidom uhličitým.

(4) **Ovocný nápoj** alebo **zeleninový nápoj** je nealkoholický nápoj na báze ovocnej šťavy alebo zeleninovej šťavy, vyrobený z ovocnej šťavy alebo zeleninovej šťavy alebo ich koncentrátov a ďalších surovín uvedených v odseku 1, v ktorom množstvo ovocnej sušiny alebo zeleninovej sušiny v prepočte na použité množstvo ovocnej šťavy alebo zeleninovej šťavy tvorí najmenej jednu štvrtinu hmotnostného podielu určeného pre nektáre podľa prílohy č. 4 k tejto hlave potravinového kódexu.

(5) **Nektár** je nápoj z ovocnej šťavy alebo zeleninovej šťavy alebo z ich koncentrátov, vody, s možným prídavkom cukru podľa § 23 ods. 5, náhradných sladidiel alebo medu. Najmenší podiel ovocnej šťavy alebo zeleninovej šťavy na výrobu nektárov je uvedený v prílohe č. 4 k tejto hlave potravinového kódexu.

(6) **Ovocná šťava** a **zeleninová šťava** je nápoj, vyrobený zo šťavy, získanej

mechanickými postupmi z ovocia alebo zeleniny alebo z ich koncentrátov, s možným prídavkom cukru alebo náhradných sladidiel podľa § 23 ods. 3 a 4, v ktorých množstvo ovocnej sušiny alebo zeleninovej sušiny zodpovedá po prepočte najmenej pôvodnému množstvu ovocnej šťavy alebo zeleninovej šťavy; ak sa pridá k ovocnej šťave alebo zeleninovej šťave akákoľvek zložka, okrem antioxidantov, v označení sa nesmie uvádzať údaj, že ide o 100 percentnú šťavu.

(7) **Ovocný koncentrát a zeleninový koncentrát** je šťava zahustená fyzikálnym odstránením určitej časti vody; ak je určený na priamu spotrebu, množstvo vody možno znížiť najviac o 50 percent z pôvodného objemu ovocnej šťavy alebo zeleninovej šťavy.

(8) **Nápojový koncentrát** je zahustená zmes jednotlivých surovín, ochucujúcich alebo iných prídavných látok, konzervovaná cukrom alebo chemickými konzervačnými prostriedkami, alebo tepelným ošetrením. Ak ide o nápojový koncentrát s prevažujúcim podielom cukru alebo náhradných sladidiel možno použiť názov sirup.

(9) **Nápoj v prášku** je nápojový koncentrát vyrobený ako zmes suchých zložiek na prípravu šumivých nealkoholických nápojov alebo nešumivých nealkoholických nápojov vo forme prášku, kryštálov, granúl alebo komprimátov.

(10) **Povzbudzujúci nápoj** je nápoj špecifického určenia, obsahujúci povzbudzujúce látky v množstve väčšom, ako je uvedené v prílohe č. 1 k tretej hlave druhej časti potravinového kódexu; použitie tohto prídavku povoľuje ministerstvo zdravotníctva.

§ 21

Členenie nealkoholických nápojov a koncentrátov na ich prípravu

(1) Nealkoholické nápoje sa členia na tieto skupiny a podskupiny:

- a. sódová voda,
- b. nealkoholický nápoj ochutený
 1. ovocný nápoj,
 2. zeleninový nápoj,
 3. ovocno-zeleninový nápoj alebo zeleninovo-ovocný nápoj,
 4. limonáda,
 5. povzbudzujúci nápoj,
- c. nektár,
- d. ovocná šťava,
- e. zeleninová šťava,
- f. ovocno-zeleninová šťava alebo zeleninovo-ovocná šťava.

(2) Koncentráty na prípravu nealkoholických nápojov sa členia na tieto skupiny a podskupiny:

- a. ovocný koncentrát,
- b. zeleninový koncentrát,
- c. ovocno-zeleninový koncentrát alebo zeleninovo-ovocný koncentrát,
- d. nápojový koncentrát
 1. konzervovaný nápojový koncentrát,
 2. sirup,
 3. nápoj v prášku.

§ 22

Suroviny, prísady a prídavné látky

(1) Na výrobu nealkoholických nápojov možno používať najmä tieto suroviny:

- a. ovocnú šťavu, zeleninovú šťavu alebo inú rastlinnú šťavu, alebo ich koncentráty, alebo ich zmesi,
- b. pitnú vodu, stolovú vodu alebo minerálnu vodu,
- c. cukor, prírodné sladidlá iné ako sacharóza, náhradné sladidlá alebo med
- d. nápojový koncentrát alebo jeho zložky.

(2) Na výrobu nealkoholických nápojov, okrem prídavných látok uvedených v tretej hlave druhej časti potravinového kódexu, možno používať aj prírodné vonné, prírodné chuťové, prírodné farbivá a prírodné povzbudzujúce látky, ako sú rastlinné výťažky, koreniny a výťažky z korenín, príchuť na potravinárske účely, koncentráty aromatických látok, oleje, esencie a emulzie, ak ich schválil ministerstvo zdravotníctva.

(3) Na výrobu nealkoholických nápojov možno ako ďalšie prídavné látky používať

- a. fortifikačné prísady, a to najmä vitamíny, antioxidanty, v potrave všeobecne nedostatkové látky alebo prvky vo forme organických alebo anorganických solí uvedené v tretej hlave druhej časti potravinového kódexu alebo schválené na tento účel ministerstvom zdravotníctva,
- b. oxid uhličitý na potravinárske účely.

(4) Na výrobu koncentrátov na prípravu nealkoholických nápojov možno používať najmä tieto zložky:

- a. suroviny uvedené v odseku 1 písm. a) a c),
- b. prísady a prídavné látky podľa odseku 2 a odseku 3 písm. a).

§ 23

Požiadavky na kvalitu

(1) Organoleptické požiadavky na kvalitu nealkoholických nápojov a koncentrátov na ich prípravu sú uvedené v prílohe č. 3 k tejto hlave potravinového kódexu.

(2) Požiadavky na zloženie ovocných nektárov a zeleninových nektárov sú uvedené v prílohe č. 4 k tejto hlave potravinového kódexu.

(3) Na prisladenie ovocných štiav alebo zeleninových štiav, okrem hroznovej šťavy a hruškovej šťavy, možno použiť najviac 100 g cukru na jeden liter šťavy, ak ide o jablčnú šťavu najviac 40 g cukru na jeden liter šťavy a ak ide o ríbežľovú šťavu, citrónovú šťavu a limetkovú šťavu najviac 200 g cukru na jeden liter šťavy.

(4) Ak sa na prisladenie ovocnej šťavy a zeleninovej šťavy používajú prírodné sladidlá iné ako sacharóza alebo náhradné sladidlá, možno používať také množstvo týchto sladidiel, ktoré zodpovedá sladivosťou množstvu cukru podľa odseku 3.

(5) Na prisladenie nektárov možno používať najviac 20 hmotnostných percent cukru alebo sladivosťou zodpovedajúce množstvo náhradných sladidiel, alebo medu.

(6) Sytený nealkoholický nápoj musí obsahovať najmenej 0,2 hmotnostného percenta

oxidu uhličitého; sódová voda musí obsahovať najmenej 0,4 hmotnostného percenta oxidu uhličitého.

§ 24

Označovanie

(1) V obchodnom názve nealkoholických nápojov alebo koncentrátov na ich prípravu musí byť uvedené ich začlenenie podľa § 21; ak nie je ustanovený názov podskupiny, označujú sa názvom skupiny.

(2) V obchodnom názve ovocno-zeleninových nápojov alebo zeleninovo-ovocných nápojov, alebo ovocno-zeleninových štiav, alebo zeleninovo-ovocných štiav sa uvádza ako prvý názov tej zložky, ktorej je v nápoji alebo v šťave viac.

(3) Ovocné nápoje a zeleninové nápoje, ktoré obsahujú najmenej 0,2 hmotnostného percenta oxidu uhličitého, musia byť označené, že sú sýtené.

(4) Limonády, ktoré obsahujú menej ako 0,2 hmotnostného percenta oxidu uhličitého, musia byť označené, že sú nesýtené.

(5) V označení ovocných štiav, zeleninových štiav, nektárov, ovocných nápojov, zeleninových nápojov a ich zmesí, sa musí uviesť podiel ovocnej šťavy alebo zeleninovej šťavy; v označení ovocných koncentrátov, zeleninových koncentrátov a ich zmesí sa musí uviesť ich refraktometrická sušina.

(6) V obchodnom názve ovocnej šťavy, zeleninovej šťavy alebo ich zmesí možno uviesť slovo "prírodná" alebo "100 %", ak sa na ich výrobu, okrem deklarovanej šťavy, použijú len antioxidanty.

(7) V obchodnom názve ovocnej šťavy, zeleninovej šťavy alebo ich zmesí možno uviesť slovo "čerstvá", len ak sa táto šťava získala z deklarovaného druhu ovocia alebo zeleniny bez pridania akýchkoľvek zložiek a bez tepelného ošetrenia.

(8) Ak sa na ochutenie nealkoholického nápoja alebo koncentráta na jeho prípravu použila syntetická vonná alebo chuťová látka, musí byť v obchodnom názve uvedené označenie "s príchutou x", pričom "x" je príslušná vonná alebo chuťová látka.

(9) Nealkoholický nápoj, ktorý obsahuje najmenej jednu osminu hmotnostného podielu ovocnej šťavy alebo zeleninovej šťavy ustanoveného pre nektáre, možno označiť "ovocná limonáda" alebo "zeleninová limonáda", alebo ako ich zmes.

(10) V obchodnom názve nealkoholického nápoja, na výrobu ktorého sa používa minerálna voda, sa musí ako opisný doplnok uviesť "ochutená minerálna voda"; v označení tohto nápoja sa musia uviesť aj údaje podľa § 15 ods. 1.

(11) Nápojový koncentrát na prípravu nealkoholických nápojov, ktorý po predpísanom riedení obsahuje najmenej jednu osminu hmotnostného podielu ovocnej šťavy alebo zeleninovej šťavy, ustanovenej pre nektáre, musí byť označený ako ovocný nápojový koncentrát alebo zeleninový nápojový koncentrát.

(12) Ovocná šťava alebo zeleninová šťava prisladená cukrom, náhradným sladidlom alebo medom musí mať v obchodnom názve uvedené "prisladená", s uvedením množstva pridaného cukru alebo medu v g.l⁻¹ alebo náhradného sladidla v mg.l⁻¹.

(13) V označení povzbudzujúceho nápoja musí byť uvedené najvyššie množstvo povzbudzujúcej zložky v mg na jedno spotrebiteľské balenie nápoja. Ako povzbudzujúci nápoj nemožno označiť nealkoholický nápoj, ktorý obsahuje chinín alebo kofeín v najvyššom prípustnom množstve uvedenom v prílohe č. 1 k tretej hlave druhej časti potravinového kódexu.

(14) Ak pochádza koncentrát na prípravu nealkoholického nápoja alebo nealkoholický nápoj zo šťavy jedného druhu ovocia alebo zeleniny uvedeného v prílohe č. 4 k tejto hlave potravinového kódexu, možno v označení uviesť namiesto slova "ovocný" alebo "zeleninový" názov použitého druhu ovocia alebo zeleniny; viacdruhový koncentrát na prípravu nealkoholických nápojov alebo viacdruhový nealkoholický nápoj možno označovať ako zmes.

§ 25

Balenie

(1) Nealkoholické nápoje a koncentráty na ich prípravu sa musia baliť do zdravotne neškodných a funkčne vyhovujúcich obalov.

(2) Pri plnení obalov sú prípustné tieto odchýlky od deklarovaného množstva:

Veľkosť obalu	Odchýlka
Prepravné obaly (sudy, cisterny)	- 1,0 percenta
Spotrebiteľské obaly (fľaše, plechovky, vrecúška a pod.):	
do 50 g alebo ml	- 9 percent
nad 50 g alebo ml do 100 g alebo ml	- 4,5 g alebo ml
nad 100 g alebo ml do 200 g alebo ml	- 4,5 percenta
nad 200 g alebo ml do 300 g alebo ml	- 9 g alebo ml
nad 300 g alebo ml do 500 g alebo ml	- 3,0 percenta
nad 500 g alebo ml do 1 000 g alebo ml	- 15 g alebo ml
nad 1 000 g alebo ml do 10 000 g alebo ml	- 1,5 percenta

(3) Väčšia ako deklarovaná hmotnosť nealkoholických nápojov alebo koncentrátov na ich prípravu alebo väčší ako deklarovaný objem nealkoholických nápojov alebo koncentrátov na ich prípravu v obaloch sú prípustné.

§ 26

Uvádzanie do obehu

(1) Nealkoholické nápoje v priesvitných obaloch sa musia skladovať, prepravovať a uvádzať do obehu chránené pred priamym slnečným žiarením.

(2) Ak sa čapovanie nealkoholických nápojov z prepravného obalu nevykonáva pomocou pretlaku oxidu uhličitého alebo inertných plynov, nesmie sa zostatok nealkoholických nápojov v nevyčapovanom obale čapovať nasledujúci deň.

§ 27

Falšovanie

Za falšovanie nealkoholických nápojov a koncentrátov na ich prípravu sa považuje, ak

- a. nápoje a koncentráty na ich prípravu neobsahujú uvedený podiel ovocnej zložky alebo zeleninovej zložky,
- b. sa v označení uvádzajú akékoľvek nepravdivé údaje,
- c. sa ovocná šťava, zeleninová šťava alebo ich zmesi získavajú extrakciou výliskov alebo opätovným lisovaním výliskov zaliatych vodou.

Tretí diel Pivo

§ 28 Úvodné ustanovenia

(1) Tento diel tejto hlavy potravinového kódexu ustanovuje požiadavky na výrobu a na dovoz piva, na manipuláciu s ním a na jeho uvádzanie do obehu.

(2) Ak sa v tomto diele potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na výrobu a na dovoz piva, na manipuláciu s ním a na jeho uvádzanie do obehu ustanovenia prvej a druhej časti potravinového kódexu²⁾.

§ 29 Vymedzenie pojmov

(1) **Pivo** je nízkoalkoholický penivý nápoj, vyrobený z vody, sladu alebo sladu a jeho náhradiek, chmeľu alebo jeho upravených foriem a pivovarských kvasiniek; obsahuje produkty kvasenia sacharidov, najmä etanol (etylalkohol), oxid uhličitý a neprekvasený extrakt.

(2) **Extrakt v pôvodnej mladine** je množstvo extraktívnych látok, ktoré sa udávajú v hmotnostných percentách.

(3) **Chmeľ** sú sušené hlávky chmeľu obyčajného (*Humulus lupulus L.*) (samičie kvetenstvo); na výrobu piva ho možno používať aj v upravenej forme, napr. lisovaný, granulovaný, extrakt a pod.

(4) **Slad** sú obilné zrná, v ktorých sladovaním došlo k enzymatickým premenám endospermu; je charakterizovaný vonnými a chuťovými vlastnosťami a farbou.

(5) **Náhradky sladu** (surogáty) sú suroviny, ktoré nahrádzajú slad; členia sa na

a. cukorné náhradky sladu

- 1. sacharóza,
- 2. invertný cukor,
- 3. dextróza,
- 4. fruktóza,
- 5. glukózový sirup,

b. škrobnaté náhradky sladu

- 1. jačmeň,
- 2. pšenica,
- 3. kukurica,
- 4. ryža,
- 5. transformované formy náhradok uvedených v bodoch 1 až 4.

- (6) **Dia-pivo** je hlboko prekvasené pivo o množstve sacharidov najviac 0,75 g/100 ml.
- (7) **Nealkoholické pivo** je pivo o množstve alkoholu najviac 0,5 objemového percenta.
- (8) **Pivo so zníženým množstvom alkoholu** je pivo obsahujúce najviac 1,2 objemového percenta alkoholu.
- (9) **Lahké pivo** je pivo obsahujúce najviac 130 kJ/100 ml využiteľnej energie.
- (10) **Kvasinkové pivo** je pivo s jemným zákalom, ktorý je spôsobený zvýšeným množstvom pivovarských kvasiniek.
- (11) **Pšeničné pivo** je pivo vyrobené zo sladu a jeho náhradiek, ktoré obsahujú viac ako 50 hmotnostných percent pšeničného sladu.
- (12) **Vrchne kvasené pivo** je špeciálne pivo vyrobené úplným alebo čiastočným kvasením mladiny kvasinkami vrchného kvasenia alebo zmesnou kultúrou.
- (13) **Zlievky** sú zliate zvyšky piva po konzumácii piva.
- (14) **Dotáčky** sú zvyšky piva v prepravných obaloch alebo skladovacích tankoch a prepravných tankoch, ktoré sa nedajú vyčerpať zariadením na čapovanie piva.
- (15) **Odkvapky** sú zvyšky piva odkvapkané zo zariadenia na čapovanie piva.

§ 30

Požiadavky na kvalitu

- (1) Vôňa a chuť piva je sladová a chmeľová s jemnou až výraznou horkosťou, rezkosťou a plnosťou podľa druhu piva.
- (2) Množstvo extraktu v pôvodnej mladine môže byť o 0,3 percenta nižšie, ako je deklarované, pričom horná hranica množstva extraktu v pôvodnej mladine nesmie prekročiť dolnú hranicu piva s vyšším množstvom extraktu v pôvodnej mladine; v účelových pivách možno prekročiť deklarovanú hornú hranicu o 0,5 hmotnostného percenta.
- (3) Extraktívne látky piva musia byť prekvasené najmenej na 50 percent, ak ide o tmavé pivo na 45 percent; nižšie prekvasenie môže mať len nealkoholické pivo a pivo so zníženým množstvom alkoholu.
- (4) Farba piva
- a. svetlého je najviac 18 jednotiek EBC [51](#)
 - b. polotmavého je od 19 jednotiek EBC do 39 jednotiek EBC,
 - c. tmavého je 40 a viac jednotiek EBC.

§ 31

Suroviny

- (1) Suroviny na výrobu piva sú najmä voda, slad a chmeľ. Slad možno do 30 hmotnostných percent nahradiť náhradkami sladu. Chmeľ možno čiastočne alebo úplne nahradiť jeho upravenými formami.

(2) Na výrobu piva možno používať len pitnú vodu.

(3) Slad sa člení na

- a. svetlý slad,
- b. slad bavorského typu,
- c. špeciálny slad
 1. pšeničný,
 2. svetlý karamelový,
 3. tmavý karamelový,
 4. farebný.

(4) Svetlý slad musí mať čistú, nevýraznú, slabo aromatickú, typicky sladovú vôňu a chuť.

(5) Slad bavorského typu musí mať vyrovnanú žltú farbu s ojedinělými tmavšími škvrnami, vôňu čistú, výrazne aromatickú, sladovú, chuť výrazne sladkastú bez stôp horkosti a iných príchuťí.

(6) Pšeničný slad musí mať plné a rovnomerné zrná svetlohnedej až hnedej farby, vôňu a chuť čistú, celkom nevýraznú, bez cudzích pachov.

(7) Svetlý karamelový slad a tmavý karamelový slad musia mať výrazne plné, tvarom a veľkosťou vyrovnané zrná, farbu svetlo žltohnedú (karapils) až tmavohnedú (tmavý karamelový slad) s výrazným leskom, vôňu karamelovú a chuť sladkú po praženom slade. Tmavý karamelový slad nesmie mať horkastú príchuť.

(8) Farebný slad musí mať na reze zrna tmavohnedý endosperm; chuť výraznú, sladovokávovú, bez príchuťi po pripálení alebo horkosti.

§ 32

Prídavné látky a technologické pomocné látky

Okrem prídavných látok a technologických pomocných látok uvedených v prílohe č. 1 k tretej hlave druhej časti potravinového kódexu možno pri výrobe piva používať aj tieto látky:

- a. kyselinu trihydrogénfosforečnú na úpravu pH v najvyššom prípustnom množstve 600 mg.kg⁻¹,
- b. filtračnú kremelinu.

§ 33

Technologické požiadavky

(1) Technologický proces výroby piva zahŕňa najmä tieto technologické operácie:

- a. výrobu sladiny,
- b. výrobu mladiny,
- c. chladenie mladiny,
- d. zakvášanie mladiny,
- e. kvasenie,
- f. filtráciu piva, okrem piva, ktoré sa uvádza do obehu ako nefiltrované pivo,
- g. plnenie a balenie piva do obalov, okrem piva určeného na požívanie v mieste výroby.

(2) Pri výrobe piva je neprípustné

- a. vyrábať sladinu z iných surovín, ako sú slad a náhradky sladu,
- b. používať inú látku ako chmeľ alebo jeho upravené formy na horčenie piva,
- c. neutralizovať skysnuté pivo,
- d. farbiť pivo iným farbivom ako cukrovým kulérom,
- e. pridávať látky, ktoré zvyšujú extrakt pôvodnej mladiny,
- f. riediť pivo vodou, okrem prípadu použitia upravenej vody, napr. pri spracúvaní vysokostupňovej mladiny alebo nealkoholického piva,
- g. pridávať alkohol.

§ 34

Členenie

(1) Podľa spôsobu kvasenia sa pivo člení na

- a. spodne kvasené pivo,
- b. vrchne kvasené pivo.

(2) Podľa účelu použitia sa piva členia na

- a. piva bežných druhov,
- b. účelové piva.

(3) Podľa farby sa pivo člení na

- a. svetlé pivo,
- b. polotmavé pivo,
- c. tmavé pivo.

(4) Piva bežných druhov sa podľa extraktu v pôvodnej mladine členia na

- a. piva s extraktom v pôvodnej mladine do 11,6 hmotnostného percenta, ktoré sa ďalej členia na
 - 1. konzumné piva s extraktom v pôvodnej mladine do 9,6 hmotnostného percenta,
 - 2. výčapné piva s extraktom v pôvodnej mladine do 10,6 hmotnostného percenta,
 - 3. výčapné ležiaky s extraktom v pôvodnej mladine do 11,6 hmotnostného percenta,
- b. ležiaky s extraktom v pôvodnej mladine od 11,7 hmotnostného percenta do 13,6 hmotnostného percenta,
- c. piva s extraktom v pôvodnej mladine nad 13,7 hmotnostného percenta, ktoré sa ďalej členia na
 - 1. špeciálne ležiaky s extraktom v pôvodnej mladine do 15,6 hmotnostného percenta,
 - 2. exkluzívne ležiaky s extraktom v pôvodnej mladine od 15,7 hmotnostného percenta,
 - 3. portery s extraktom v pôvodnej mladine nad 17,6 hmotnostného percenta,
- d. vrchne kvasené piva.

(5) Účelové piva sa členia na

- a. nealkoholické piva,
- b. Dia-piva,
- c. piva so zníženým množstvom alkoholu,
- d. ľahké piva,

- e. kvasinkové piva,
- f. pšeničné piva.

§ 35

Označovanie

(1) V obchodnom názve piva sa musí uviesť množstvo extraktu v pôvodnej mladine, okrem nealkoholického piva, Dia-piva, ľahkého piva, piva so zníženým množstvom alkoholu, pšeničného piva a kvasinkového piva. Množstvo extraktu v pôvodnej mladine sa uvádza v hmotnostných percentách alebo slovom zodpovedajúcim príslušnej skupine piva podľa § 34 ods. 4.

(2) V označení musí byť uvedené najnižšie množstvo alkoholu v objemových percentách; ak ide o Dia-pivo, pivo so zníženým množstvom alkoholu a nealkoholické pivo musí byť uvedené najvyššie množstvo alkoholu v objemových percentách.

(3) Na spotrebiteľskom obale Dia-piva musia byť uvedené aj tieto údaje:

- a. množstvo zaťažujúcich cukrov,
- b. najvyššie množstvo bielkovín,
- c. najvyššia hodnotu využiteľnej energie,
- d. upozornenie, že výrobok obsahuje fenylalanín spolu s uvedením jeho množstva, ak sa pri výrobe používa aspartam.

(4) Dátum výroby piva je dátum plnenia piva do prepravného obalu (sud a cisterna) alebo do spotrebiteľského obalu.

§ 36

Balenie

(1) Pivo sa plní do umytých čistých cisterien, sudov, sklenených fliaš alebo do plechoviek.

(2) Sudy určené na balenie piva možno používať len na tento účel. Balenie iných nápojov ako piva do sudov na to určených je zakázané. Sudy na balenie piva musia byť označené tak, aby nemohlo dôjsť k zámene pri balení nápojov.

(3) Vratné spotrebiteľské obaly a prepravné obaly sa pred každým naplnením musia dokonale umyť vhodnými prostriedkami. Na záver čistenia sa musia dokonale vypláchnuť pitnou vodou.

(4) Nevratné obaly sa musia pred plnením vypláchnuť pitnou vodou. Kovové obaly nesmú byť konzervované proti korózii.

(5) Pri plnení obalov sú prípustné tieto odchýlky

- a. pri deklarovanom objeme 250 ml je najnižší prípustný objem 240 ml,
- b. pri deklarovanom objeme 330 ml je najnižší prípustný objem 317 ml,
- c. pri deklarovanom objeme 500 ml je najnižší prípustný objem 480 ml,
- d. pri deklarovanom objeme 750 ml je najnižší prípustný objem 720 ml,
- e. pri deklarovanom objeme 1000 ml je najnižší prípustný objem 965 ml,
- f. pri deklarovanom objeme 2 000 ml je najnižší prípustný objem 1 950 ml,
- g. pri deklarovanom objeme 3 000 ml je najnižší prípustný objem 2 940 ml,

- h. pri deklarovanom objeme 4 000 ml je najnižší prípustný objem 3 920 ml,
- i. pri deklarovanom objeme 5 000 ml je najnižší prípustný objem 4 900 ml,
- j. pri deklarovanom objeme 10 000 ml je najnižší prípustný objem 9 850 ml,
- k. pri deklarovanom objeme 30 000 ml je najnižší prípustný objem 29 700 ml,
- l. pri deklarovanom objeme 50 000 ml je najnižší prípustný objem 49 500 ml.

§ 37

Skladovanie

Pivo možno skladovať len v skladovacích priestoroch bez zdroja sálavého tepla; tieto priestory musia byť tiež chránené pred mrazom a priamym slnečným žiarením.

§ 38

Preprava

Pri preprave piva musia byť spotrebiteľské obaly a prepravné obaly chránené pred rozbitím a iným poškodením a poveternosťnými vplyvmi.

§ 39

Požiadavky na čapovanie piva

(1) Pivo možno čapovať pomocou pretlaku zdravotne neškodného inertného plynu alebo vzduchu.

(2) Ak sa pivo čapuje z obalu pomocou pretlaku vzduchu, nesmie sa zostatok piva v nevyčapovanom obale čapovať nasledujúci deň.

(3) Ak sa pivo čapuje pomocou pretlaku vzduchu, vzduch sa musí privádzať z vonkajšieho priestoru cez filter najmenej z výšky 3 m nad úrovňou terénu.

(4) Pivo v čase čapovania musí mať teplotu 7 °C až 12 °C.

§ 40

Falšovanie

(1) Za falšovanie piva sa považuje pivo

- a. ktorého alkohol nevznikol kvasením mladiny,
- b. vyrobené z iných ako deklarovaných surovín,
- c. na ktorého výrobu boli namiesto sladu použité náhradky sladu v množstve väčšom ako 30 hmotnostných percent,
- d. ktorého horkosť pochádza z iných látok, ako je chmeľ alebo jeho upravené formy,
- e. vyrobené z iného druhu piva prifarbením,
- f. neutralizované.

(2) Za falšovanie piva sa považujú tiež zlievky, dotáčky alebo odkvapky piva podávané ako pivo.

Štvrtý diel

Ovocné víno, sladové víno a medovina

§ 41

Úvodné ustanovenia

(1) Tento diel potravinového kódexu ustanovuje požiadavky na výrobu a dovoz ovocného vína, sladového vína a medoviny, ktoré sú určené na požívanie alebo na výrobu potravinárskych výrobkov, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu.

(2) Ak sa v tomto diele potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na ovocné víno, sladové víno a medovinu ustanovenia prvej a druhej časti potravinového kódexu²⁾.

§ 42

Vymedzenie pojmov

(1) **Ovocné víno** je nápoj vyrobený alkoholickým kvasením upravenej ovocnej šťavy, okrem hroznovej šťavy.

(2) **Sladové víno** je vyrobené prekvasením sladiny.

(3) **Sladové víno dezertné** je nápoj vyrobený prisladením a pridaním alkoholu alebo aj prifarbením sladového vína.

(4) **Sladové víno dezertné korenené** je nápoj vyrobený prisladením a pridaním alkoholu alebo aj prifarbením sladového vína a pridaním extraktov, macerátov alebo vonných látok a chuťových látok.

(5) **Sladové víno bylinné** je nápoj vyrobený pridaním rastlinných drog a extraktov do sladového vína.

(6) **Medovina** je nápoj vyrobený alkoholovým kvasením včelieho medu rozriedeného vodou.

(7) **Sladina** je nechmelený vodný výluh sladu, pripravený postupom ako pri výrobe piva.

(8) **Zákvas** je rozkvasená ovocná šťava, ktorá je upravená pridaným inokulom kvasiniek alebo prirodzenou mikroflórou upravenej ovocnej šťavy.

(9) **Školenie ovocného vína** a **školenie sladového vína** je dolievanie, stáčanie, sírenie, čírenie, filtrácia a stabilizácia vína.

(10) **Úprava ovocného vína** a **úprava sladového vína** je úprava množstva cukru a etanolu na určenú hodnotu.

§ 43

Druhy ovocného vína a sladového vína

(1) Ovocné vína sa členia na

- a. stolové,
- b. polosladké,
- c. dezertné,

- d. dezertné korenené,
- e. značkové.

(2) Sladové vína sa členia na

- a. dezertné,
- b. dezertné korenené
- c. bylinné,
- d. značkové.

(3) Ovocné vína a sladové vína, okrem dezertných vín, možno vyrábať aj ako sýtené vína.

§ 44

Požiadavky na kvalitu

(1) Ovocné víno musí mať vzhľad a farbu šťavy príslušného druhu ovocia; farba môže byť menej intenzívna. Musí mať vôňu a chuť príslušného druhu ovocia, čistú, sladkosť podľa príslušného druhu ovocného vína. Ovocné víno musí byť číre a bez sedimentu.

(2) Sladové vína musia mať vzhľad, vôňu, chuť a čírosť podľa príslušného druhu vína.

(3) Medovina musí mať farbu zlatožltú, žltú až žltohnedú, vôňu a chuť sladkastú po mede, horkastú, jemne korenistú po použitých prísadách.

(4) Fyzikálne a chemické požiadavky na ovocné vína, sladové vína a medovinu sú uvedené v prílohe č. 5 k tejto hlave potravinového kódexu.

(5) Prípustné odchýlky od deklarovaného objemu balenia sú uvedené v § 4 ods. 3 a 4.

Suroviny

§ 45

(1) Na výrobu ovocného vína možno používať najmä

- a. čerstvú ovocnú šťavu,
- b. ovocnú šťavu konzervovanú teplom, oxidom uhličitým, oxidom siričitým alebo kyselinou sorbovou,
- c. ovocnú šťavu z ovocia predkonzervovaného oxidom siričitým alebo kyselinou sorbovou,
- d. ovocný koncentrát,
- e. sušené ovocie.

(2) Na výrobu ovocného vína stolového možno používať šťavu z jedného druhu ovocia a na zlepšenie jeho organoleptických vlastností možno pridať najviac 5 objemových percent šťavy z iného ovocia.

(3) Na výrobu ovocného vína polosladkého možno používať šťavu z jedného druhu ovocia a na zlepšenie jeho organoleptických vlastností možno pridať najviac 5 objemových percent šťavy z iného ovocia.

(4) Na výrobu ovocného vína dezertného a ovocného vína dezertného koreneného možno používať šťavu z jedného druhu ovocia; na zlepšenie ich organoleptických vlastností možno pridať najviac 5 objemových percent šťavy z iného ovocia.

(5) Na výrobu ovocného vína značkového možno používať ovocnú šťavu z dvoch alebo viacerých druhov ovocia, pričom najmenej polovica alkoholu musí pochádzať z prekvasenej ovocnej šťavy; možno pridať najviac 20 objemových percent likéru alebo destilátu.

(6) Na výrobu sladového vína možno používať slad alebo sladinu, cukor a pitnú vodu.

§ 46

(1) Na výrobu ovocného vína možno používať najmä tieto zložky:

- a. cukor,
- b. jemný rafinovaný lieh alebo mimoriadne jemný rafinovaný lieh,
- c. sladový výťažok alebo sladinu,
- d. potravinársku kyselinu citrónovú,
- e. potravinársku kyselinu vínnu,
- f. oxid uhličitý na potravinárske účely,
- g. kulér,
- h. vermútové korenie alebo jeho extrakt.

(2) Na výrobu sladového vína možno používať najmä tieto zložky:

- a. jemný rafinovaný lieh alebo veľmi jemný rafinovaný lieh,
- b. kulér,
- c. vermútové korenie alebo jeho extrakt.

(3) Na výrobu ovocného vína, sladového vína a medoviny možno používať ako technologické pomocné látky najmä

- a. fosforečnan sodno-amónny,
- b. dihydrogénfosforečnan draselný alebo dihydrogénfosforečnan sodný,
- c. chlorid amónny,
- d. enzymatické prípravky,
- e. uhličitan vápenatý,
- f. oxid siričitý, hydrogénsiričitan sodný, hydrogénsiričitan draselný alebo disiričitan draselný,
- g. číriace zložky, a to tanín, jedľu želatínu, vyzinu, bentonit, kaolín, kremelinu, španielsku hlinku, agar, kazeinát sodný, koloidný roztok kyseliny kremičitej; možno ich používať len v technologicky nevyhnutne potrebnom množstve na dosiahnutie ich čírosti,
- h. aktívne uhlie,
- i. čistú kultúru vínnych kvasiniek,
- j. pektolytické prípravky,
- k. kyselinu askorbovú.

§ 47

Technologické požiadavky

(1) Pri výrobe ovocného vína sa zákvas pripravuje z odkalenej ovocnej šťavy upravením pitnou vodou a cukrom; pridaním živín a čistej kultúry kvasiniek sa zakvasí. Dokvasené ovocné víno možno školiť a plniť len do čistých obalov. Ovocné víno možno stabilizovať pasterizáciou.

(2) Do ovocného vína polosladkého, ktoré má obsahovať viac ako 11 hmotnostných

percent alkoholu, možno pri jeho výrobe pridávať alkohol.

(3) Pri výrobe ovocného vína značkového možno pridávať na úpravu vône a chuti najviac 20 objemových percent likéru, destilátu alebo inej liehoviny; najmenej polovica celkového obsahu alkoholu sa musí získať prekvasením ovocnej šťavy.

(4) Pri výrobe sladového vína zákvas možno pripraviť zakvasením sladiny alebo pitnou vodou rozriedeného sladového výťažku vinnými kvasinkami. Sladové víno možno v priebehu jeho kvasenia, ako aj po jeho skončení, premiešavať vzduchom. Dokvasené sladové víno možno školiť a plniť len do čistých obalov. Sladové víno možno stabilizovať pasterizáciou.

§ 48

Falšovanie

Za falšovanie ovocného vína sa považuje, ak sa pri výrobe

- a. ovocného vína z jedného druhu ovocia použije na jeho úpravu viac ako 5 objemových percent šťavy z iného druhu ovocia,
- b. ovocného vína značkového alebo sladového vína značkového pridá viac ako 50 percent z celkového množstva alkoholu.

Piaty diel

Miešané alkoholické nápoje

§ 49

Úvodné ustanovenia

(1) Tento diel potravinového kódexu ustanovuje požiadavky na výrobu a dovoz miešaných alkoholických nápojov, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu.

(2) Ak sa v tomto diele potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na výrobu a dovoz miešaných alkoholických nápojov, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu ustanovenia prvej a druhej časti potravinového kódexu²⁾.

§ 50

Vymedzenie pojmu

Miešaný alkoholický nápoj je nápoj pripravený zmiešaním alkoholického nápoja s nealkoholickým nápojom.

§ 51

Členenie miešaných alkoholických nápojov

(1) Miešané alkoholické nápoje sa podľa základnej suroviny členia na

- a. miešané alkoholické nápoje pripravené z piva,
- b. miešané alkoholické nápoje pripravené z vína,
- c. miešané alkoholické nápoje pripravené z liehoviny.

(2) Miešaný alkoholický nápoj možno sýtiť oxidom uhličitým.

§ 52

Požiadavky na kvalitu

(1) Miešaný alkoholický nápoj musí mať organoleptické vlastnosti zodpovedajúce použitým surovinám, najmä ochucujúcej zložke.

(2) Miešaný alkoholický nápoj môže mať najviac 15 objemových percent alkoholu.

§ 53

Suroviny

Na výrobu miešaných alkoholických nápojov možno používať najmä

- a. nealkoholické nápoje a koncentráty na ich prípravu,
- b. pivo,
- c. víno hroznové, ovocné, sladové alebo medovinu,
- d. lieh a liehoviny,
- e. extrakty a maceráty,
- f. cukor, náhradné sladidlá alebo med,
- g. pitnú vodu,
- h. prídavné látky podľa tretej hlavy druhej časti potravinového kódexu.

§ 54

Označovanie

(1) V obchodnom názve miešaného alkoholického nápoja sa musí uviesť jeho začlenenie podľa § 51.

(2) V označení miešaného alkoholického nápoja sa musí uviesť aj množstvo alkoholu v objemových percentách.

§ 55

Balenie

(1) Miešané alkoholické nápoje sa musia baliť do zdravotne neškodných a funkčne vyhovujúcich obalov.

(2) Pri plnení obalov sú prípustné tieto odchýlky od deklarovaného objemu:

Veľkosť obalu	Odchýlka
Spotrebiteľské obaly (fľaše, plechovky a pod.):	
do 50 ml	- 9 objemových percent
nad 50 ml do 100 ml	- 4,5 ml
nad 100 ml do 200 ml	- 4,5 objemového percenta
nad 200 ml do 300 ml	- 9 ml
nad 300 ml do 500 ml	- 3,0 objemového percenta
nad 500 ml do 1 000 ml	- 15 ml
nad 1 000 ml do 10 000 ml	- 1,5 objemového percenta

(3) Väčší ako deklarovaný objem miešaných alkoholických nápojov v obaloch je prípustný.

Šiesty diel
Záverečné ustanovovania

§ 56
Prechodné ustanovenie

Nápoje podľa tejto hlavy potravinového kódexu možno uvádzať do obehu v spotrebiteľských obaloch, obchodných obaloch a prepravných obaloch s pôvodným označením do 31. októbra 2001.

§ 57
Účinnosť

Tento výnos nadobúda účinnosť 1. novembra 2000, okrem § 4 ods. 6, ktorý nadobúda účinnosť 1. januára 2002.

Minister zdravotníctva
Slovenskej republiky
Roman Kováč v.r.

Minister pôdohospodárstva
Slovenskej republiky
Pavel Koncoš v.r.