

Vyhláška

ministra poľnohospodárstva č. .../2025 z [dátum],

ktorou sa mení

vyhláška ministerstva poľnohospodárstva a rozvoja vidieka č. 152/2009 z 12. novembra 2009 o povinných požiadavkách Codex Alimentarius Hungaricus, pokiaľ ide o ustanovenia o nakladaných uhorkách

[1] Cieľom právneho predpisu je poskytnúť spotrebiteľom primerané informácie o kvalite nakladaných uhoriek a objasniť povahu a kvalitu výrobku, na ktorý sa vzťahuje označenie potraviny.

[2] Vymedzila sa skupina výrobkov nakladanej zeleniny a ovocia, v rámci ktorej boli objasnené aj rôzne označenia podľa krájania a odrody častí rastlín.

[3] V závislosti od použitého procesu acidifikácie sa osobitne stanovuje, ktoré označenie sa môže používať pre výrobky vyrobené prirodzenou alebo umelou acidifikáciou.

[4] Špecifikujú sa jedinečné kvalitatívne vlastnosti dvoch nakladaných výrobkov, nakladačkových uhoriek a kyslej kapusty, ktoré sú dôležité pre domácu spotrebu a tradície.

[5] Na základe povolenia udeleného v § 76 ods. 2 bode 5 zákona č. XLVI z roku 2008 o potravinovom reťazci a úradnom dohľade nad ním a v rámci mojich povinností stanovených v oddiele 54 ods. 3 vyhlášky vlády č. 182/2022 z 24. mája 2022 o povinnostiach a právomociach členov vlády týmto nariaďujem:

§ 1

Vo vyhláške ministerstva poľnohospodárstva a rozvoja vidieka č. 152/2009 z 12. novembra 2009 o povinných požiadavkách Codex Alimentarius Hungaricus (ďalej len „vyhláška“) sa do § 1 ods. 3 dopĺňa toto písmeno g):

[Povinné požiadavky zväzku I maďarského potravinového kódexu (Codex Alimentarius Hungaricus), ktoré obsahujú vnútroštátne špecifikácie výrobkov, sú stanovené v nasledujúcej prílohe k tejto vyhláške:]

„g) príloha 43 o nakladaných výrobkoch,“

§ 2

Do § 2 vyhlášky sa dopĺňa tento odsek 22:

„(22) Výrobky, ktoré nie sú v súlade s ustanoveniami prílohy 43 k tejto vyhláške, ako sa stanovuje vo vyhláške ministerstva poľnohospodárstva č. .../2025 z [dátum], ktorou sa mení vyhláška ministerstva poľnohospodárstva a rozvoja vidieka č. 152/2009 z 12. novembra o povinných požiadavkách Codex Alimentarius Hungaricus, pokiaľ ide o ustanovenia o nakladaných výrobkoch (ďalej len „pozmeňujúca vyhláška č. 12“), ale sú v súlade s ustanoveniami platnými v deň predchádzajúci dňu nadobudnutia účinnosti pozmeňujúcej vyhlášky č. 12, ako sa uvádza v prílohe 43, sa môžu uvádzať na trh do posledného dňa 18.

mesiaca nasledujúceho po dni nadobudnutia účinnosti pozmeňujúcej vyhlášky č. 12 a môžu zostať na trhu až do dátumu ich minimálnej trvanlivosti alebo dátumu spotreby.“

§ 3

Do vyhlášky sa dopĺňa tento oddiel 13:

„§ 13 Požiadavka predbežného oznámenia návrhu prílohy 43 k tejto vyhláške, ako je stanovené v článkoch 5 – 7 smernice Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/1535 z 9. septembra 2015, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických predpisov a pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti, bola splnená.“

§ 4

Do vyhlášky sa dopĺňa príloha 43, ako sa uvádza v prílohe 1 k tejto vyhláške.

§ 5

Táto vyhláška nadobúda účinnosť tretím dňom po jej uverejnení.

§ 6

Bola splnená požiadavka na predbežné oznámenie tohto návrhu vyhlášky tak, ako sa stanovuje v článkoch 5 až 7 smernice Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/1535 z 9. septembra 2015, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických predpisov a pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti.

Dr. Nagy István
Minister poľnohospodárstva

„Príloha 43 k vyhláške ministerstva poľnohospodárstva a rozvoja vidieka č. 152/2009 z 12. novembra 2009

Predpis 1-3/22-1 Maďarského potravinového kódexu o nakladaných výrobkoch

Časť A

VŠEOBECNÉ USTANOVENIA

I.

1. Nariadenie sa vzťahuje na potraviny rastlinného pôvodu konzervované acidifikáciou.
2. Toto nariadenie sa nevzťahuje na nakladané výrobky s chráneným zemepisným označením alebo tie, ktoré sú zapísané ako tradičné špeciality podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143.
3. Výrobky, ktoré sa vyrábajú alebo uvádzajú na trh v ktoromkoľvek členskom štáte Európskej únie alebo v Turecku alebo sú vyrobené v štáte EZVO, ktorý je zmluvnou stranou Dohody o Európskom hospodárskom priestore, v súlade s platnými vnútroštátnymi právnymi predpismi v danom štáte, nemusia spĺňať technické špecifikácie uvedené v tomto predpise, ak príslušné ustanovenia poskytujú úroveň ochrany, ktorá je rovnocenná s úrovňou ochrany stanovenou v tomto predpise z hľadiska ochrany spotrebiteľa.

II.

1. Na účely tohto nariadenia:

- 1.1. *dekoratívne časti rastlín*: jedlé časti rastlín v nakladaných výrobkoch, ktoré zlepšujú vizuálny vzhľad hotového výrobku;
- 1.2. *nálev*: tekutina, niekedy alkoholický nápoj alebo ovocná šťava, ktorá je zvyčajne číra a filtrovaná, vyrobená z aróm, ktoré harmonizujú so zložením výrobku, a používa sa na vyplnenie priestoru, ktorý nezaberá ovocie alebo zelenina umiestnené v nádobe;
- 1.3. *aromatické časti rastlín*: časti rastlín bohaté na charakteristické arómy, vône a esencie, ktoré sa používajú v aplikovanej technológii na dodanie výrobku jeho charakteristickej chuti;
- 1.4. *riadená výroba*: výroba hotového výrobku z čerstvých surovín;
- 1.5. *marinovaný produkt*: produkt pripravený soľným roztokom s olejom a octom;
- 1.6. *rastlinná zložka*: základná alebo charakteristická zložka nakladaného výrobku, s výnimkou dekoratívnych a aromatických častí rastlín;
- 1.7. *acidifikácia*: konzervácia potravín rastlinného pôvodu prirodzeným alebo umelým procesom acidifikácie, a to takto:
 - 1.7.1. *umelá acidifikácia*: acidifikácia soľným roztokom ako vodný roztok soli a pridaného octu,
 - 1.7.2. *prirodzená acidifikácia*: konzervácia fermentáciou kyselinou mliečnou;

1.8. *štartovacia kultúra*: mikrobiologická kultúra obsahujúca reprodukovateľné mikroorganizmy vybrané na základe špecifických vlastností, ktorá sa používa v rôznych fermentačných procesoch pri výrobe potravín; môžu sa vyskytovať aj v čistých kultúrach alebo v kontrolovaných zmiešaných kultúrach;

1.9. *mliečna fermentácia*: spontánna mliečna fermentácia alebo riadená mliečna fermentácia s úzko súvisiacimi fyzikálnymi, chemickými a mikrobiologickými zmenami;

1.10. *čistá hmotnosť bez nálevu*: časť materiálu, ktorá zostáva v obale a v ktorej prevláda výrobok po odkvapnutí.

III.

Okrem prídavných látok uvedených v časti B sa prídavné látky v potravinách vymedzené v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 a v množstvách, ktoré sú v ňom uvedené, môžu používať pri výrobe výrobkov uvedených v časti B.

Časť B

SKUPINY VÝROBKOV

1. NAKLADANÁ ZELENINA A OVOCIE

1.1. Špecifikácia, vymedzenie skupiny výrobkov

1.1.1. Kategória potravín podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008: 04.2.2.

1.1.2. Výrobky konzervované prirodzenou alebo umelou acidifikáciou, ktorých základnými zložkami sú zelenina, hľuzy, rôzne druhy húb a časti ovocia vhodné na acidifikáciu. Časti rastlín sa spracúvajú celé alebo po nasekaní.

1.1.3. V závislosti od nasekania častí rastliny môže ísť o:

1.1.3.1. nasekaný nakladaný výrobok: spracovaná zelenina sa pred acidifikáciou nakrája na malé kúsky, plátky alebo iné tvary.

1.1.3.2. nakladaný výrobok vcelku/nakrájaný na kusy: spracovaná zelenina sa acidifikuje vcelku alebo nakrája na polovice alebo štvrtiny.

1.1.4. Počas výroby určitých výrobkov sa tepelné spracovanie môže použiť ako dodatočný spôsob konzervácie na zvýšenie trvanlivosti.

1.2. Zložky, ktoré sa môžu použiť

1.2.1. neporušené, nepoškodené časti ovocia a zeleniny vhodné na ľudskú spotrebu

1.2.2. cukor podľa prílohy 20

1.2.3. dekoratívne časti rastlín

1.2.4. aromatické časti rastlín

1.2.5. stolová soľ

1.2.6. ocot

1.2.7. jedlý olej

1.2.8. koreniny a ich výt'azky

1.2.9. pitná voda

1.2.10. štartovacia kultúra laktačných baktérií

1.3. Kvalitatívne vlastnosti

1.3.1. Fyzikálne a chemické vlastnosti

	A	B
1.	Vlastnosti	Hodnota
2.	Kyslosť vyjadrená ako kyselina octová vo výrobkoch vyrobených umelou acidifikáciou, % (m/m)	0,5 – 2,5
3.	Obsah NaCl** v hm. %, maximum	3,5
4.	Obsah jedlého oleja v marinovaných výrobkoch, % (m/m)	0,5 – 6,0
5.	Prchavá kyslosť vyjadrená ako obsah kyseliny octovej vo výrobkoch vyrobených prirodzenou fermentáciou, % (m/m), maximum	0,15
6.	pH, maximum	4,5

1.3.1.1. Pri nakladaných výrobkoch, ktoré obsahujú dve rastlinné zložky, nesmie byť množstvo žiadnej zo zložiek menšie ako 20 % čistej hmotnosti bez nálevu.

1.3.1.2. V prípade zmiešaných nakladaných výrobkov nesmie množstvo akejkoľvek jednotlivéj rastlinnej zložky prekročiť 45 % čistej hmotnosti bez nálevu.

1.3.1.3. Množstvo dekoratívnych častí rastlín nesmie presiahnuť 5 % čistej hmotnosti bez nálevu.

1.3.2. Organoleptické vlastnosti

1.3.2.1. Nakladané výrobky sa skladajú z takmer identických komponentov charakteristických pre formu spracovania, celé, rozpolené alebo rozštvrtené, nakrájané na plátky, kocky, prúžky alebo narezané na iné tvary.

1.3.2.2. Farba: charakteristická pre použitú časť rastliny.

1.3.2.3. Vôňa, chuť: charakteristická, príjemná, harmonická. V prípade korenistých chutí by korenistá chuť mala byť výrazná.

1.3.2.4. Textúra: pružná, charakteristická pre rastlinné zložky, nezmäkčená.

1.3.2.5. Soľný roztok: číry alebo nepriehľadný/mierne zakalený v prípade výrobkov vyrobených s použitím prirodzenej acidifikácie.

1.4. Značenie, označovanie

1.4.1. V prípade nakladaných výrobkov obsahujúcich jeden alebo dva druhy zeleniny alebo ovocia musí označenie obsahovať názov zeleniny alebo ovocia; v prípade nakladaných výrobkov obsahujúcich najmenej tri druhy zeleniny sa používa označenie „vegyes savanyúság“ (zmiešaný nakladaný výrobok).

1.4.2. Označenie sa vzťahuje aj na skutočnosť, že výrobok bol acidifikovaný použitím pojmu „savanyúság“ (nakladaný výrobok).

1.4.3. V prípade výrobkov vyrobených pomocou prirodzenej acidifikácie je možné namiesto slova „savanyúság“ (nakladaný výrobok) použiť termín „savanyú“ (kyslý).

1.4.4. V prípade výrobkov vyrobených pomocou umelej acidifikácie sa namiesto výrazu „nakladaný výrobok“ môžu použiť výrazy „savanyított“ alebo „ecetes“ (nakladané/v octe).

1.4.5. Označenie „csemege“ (lahôdkový) sa môže použiť pre riadne vyrobený umelo acidifikovaný výrobok konzervovaný tepelným spracovaním, ktorého obsah kyseliny vyjadrený ako kyselina octová nie je vyšší ako 1,2 % (m/m).

1.4.6. Príklady označenia: „Savanyított almapaprika“ (nakladané jablkové papriky), „Csemege-zöldparadicsom, savanyúság“ (lahôdkové nakladané zelené paradajky), „Ecetes vegyes darabos savanyúság“ (zmiešané nakladané výrobky v octe, vcelku/nakrájané), „Ecetes

almapaprika“ (jablková paprika v octe), „Ecetes uborka“ (uhorky v octe).

1.4.7. Iné označenia

1.4.7.1. Označenie môže tiež obsahovať odkaz na jemnosť nakrájaného nakladaného výrobku, pričom sa používajú výrazy ako „darabos“ (celé/nakrájané kúsky) alebo „vágott“ (nakrájané na plátky/kocky).

1.4.7.2. V prípade hermeticky uzavretých výrobkov, ktoré nie sú tepelne spracované, sa k označeniu pripíše doplnok „bez tepelnej úpravy“.

1.4.7.3. Pikantná povaha vyplývajúca z konkrétnej zložky a osobitná príchuť výrobku sa uvedú na etikete, ak to nie je zrejmé zo zoznamu zložiek.

1.4.7.4. Príklady iných označení: „Vágott vegyes savanyúság, nem hőkezelt“ (nakrájaný zmiešaný nakladaný výrobok, bez tepelnej úpravy), „Ecetes almapaprika, csípós, nem hőkezelt“ (jablkové papriky v octe, pikantné, bez tepelnej úpravy), „Ecetes olajos (marinált) paradicsompaprika“ (marinované paradajkové papriky v oleji a octe), „Szeletelt uborka savanyúság“ (nakladaná nakrájaná uhorka).

Časť C

VÝROBKY

1. NAKLADAČKOVÉ UHORKY

1.1. Špecifikácia, vymedzenie výrobku

1.1.1. Kategória potravín podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008: 04.2.2.

1.1.2. Nakladačkové uhorky sú výrobky konzervované tepelným spracovaním a nakladané umelým spôsobom, ktoré sa vyrábajú z čerstvo zozbieraných uhoriek (*Cucumis sativus* L.) riadenou výrobou, v slanom náleve obsahujúcom ocot, soľ a cukor, s pridaním korenín, aróm a dekoratívnych častí rastlín.

1.1.3. Výrobok nesmie obsahovať žiadne konzervačné látky.

1.1.4. Typické pre spracovanú odrodu uhorky, rovný tvar, takmer rovnaký priemer, čerstvé, nepoškodené a neporušené, bez horkastej chuti.

1.2. Zložky, ktoré sa môžu použiť

1.2.1. uhorky

1.2.2. cukor podľa prílohy 20

1.2.3. dekoratívne časti rastlín

1.2.4. aromatické časti rastlín

1.2.5. stolová soľ

1.2.6. ocot

1.2.7. koreniny a ich výťažky

1.2.8. pitná voda

1.2.9. z potravinárskych prídavných látok patriacich do kategórie potravín vymedzenej v bode

1.1.1. sa smú používať iba jedlé kyseliny.

1.3. Kvalitatívne vlastnosti

1.3.1. Fyzikálne a chemické vlastnosti

	A	B
1.	Vlastnosti	Hodnota
2.	Kyslosť vyjadrená ako kyselina octová, % (m/m)	0,5 – 1,2
3.	Obsah NaCl** v hm. %, maximum	2,0
4.	Obsah piesku** v hm. %, maximum	0,02

1.3.1.1. Špecifikácia veľkosti vytriedených nakladačkových uhoriek

	A	B
1.	Dĺžka surových nakladačkových uhoriek (cm)	Odchýlka od veľkosti v % čistej hmotnosti bez nálevu (m/m), maximum
2.	3 – 6	20
3.	5 – 8	20
4.	6 – 9	20
5.	8 – 10	20
6.	9 – 12	20
7.	12 – 14	20

1.3.2. Organoleptické vlastnosti

1.3.2.1. Výrobok nesmie obsahovať viac ako 20 % skrútených, poškodených, fľakatých, dutých uhoriek so zakrivením väčším ako 30°.

1.3.2.2. Farba: charakteristická olivovozelená, typická pre uhorky.

1.3.2.3. Vôňa, chuť: príjemná, harmonická, typická pre dochucovadlá a koreniny.

1.3.2.4. Textúra: chrumkavá a krehká.

1.3.2.5. Soľný roztok: priesvitný, s koreninami, aromatickými časťami rastlín a dekoratívnymi časťami rastlín, ktoré si zachovávajú svoj tvar.

1.4. Značenie, označovanie

1.4.1. Označenie výrobku: „csemegeuborka“ (nakladačkové uhorky).

1.4.2. Doplnkové korenie, ktoré dodáva chuť, a dekoratívna časť rastliny môžu byť uvedené ako doplnok k označeniu.

1.4.3. Ako doplnok k označeniu sa uvedie veľkosť surovej uhorky v súlade s bodom 1.3.1.1.

1.4.4. Príklady označenia: „Csemegeuborka, kapros, 6 – 9 cm“ (nakladačkové uhorky,

kôprové, 6 – 9 cm)

1.5. Opis odporúčaného procesu výroby

1.5.1. Po vyčistení sa uhorky triedia, umyjú, roztriedia, úplne sa odstránia zvyšky kvetov a zvyšky stoniek dlhšie ako 5 mm. Uhorky, koreniny, dochucovadlá a dekoratívne časti rastlín sa umiestňujú do nádob vhodných na tepelné spracovanie vo veľkom množstve alebo v radoch, zalejú sa slaným nálevom a tepelne spracujú po dobu určenú veľkosťou balenia.

2. KYSLÁ KAPUSTA

2.1. Špecifikácia, vymedzenie výrobku

2.1.1. Kategória potravín podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008: 04.2.2.

2.1.2. Kyslá kapusta je prirodzene fermentovaný výrobok, ktorý sa vyrába odstránením hlúbu z kapusty a jej krájaním na tenké, rovnomerné plátky, ktoré sa potom fermentujú kyselinou mliečnou. Výrobok môže obsahovať celé listy fermentovanej kapusty alebo celé hlávky fermentovanej kapusty. Trvanlivosť hotového výrobku je možné predĺžiť tepelným spracovaním.

2.1.3. Do kyslej kapusty sa môže pridať maximálne 0,1 % (m/m) octu, vyjadrené ako kyselina octová.

2.2. Zložky, ktoré sa môžu použiť

2.2.1. pevná, tuhá, ťažká, zrelá hlávka očistená od vonkajších listov hlávkovej kapusty (*Brassica oleracea* L. convar. capitata L., f. alba) alebo červenej kapusty (*Brassica oleracea* L. convar. capitata L., f. rubra)

2.2.2. dekoratívne časti rastlín

2.2.3. aromatické časti rastlín

2.2.4. kuchynská soľ

2.2.5. ocot

2.2.6. koreniny a ich výťažky

2.2.7. štartovacia kultúra laktačných baktérií

2.3. Kvalitatívne vlastnosti

2.3.1. Fyzikálne a chemické vlastnosti

	A	B
1.	Vlastnosti	Hodnota
2.	Kyslosť vyjadrená ako kyselina mliečna, % (m/m)	0,7 – 2,3
3.	Obsah NaCl** v hm. %, maximum	3,5
4.	Prchavá kyslosť vyjadrená ako kyselina octová, % (m/m), maximum	0,15

2.4. Značenie, označovanie

2.4.1. Označenie výrobku: „Savanyú káposzta“ (kyslá kapusta).

2.4.2. Označenie musí obsahovať odkaz na skutočnosť, že výrobok bol tepelne spracovaný.

2.4.2.1. Príklady označenia: „Savanyú káposzta, hőkezelt“ (kyslá kapusta, tepelne spracovaná).

2.4.3. Ďalšie označenia: ak sa do kyslej kapusty pridávajú celé hlávky kapusty alebo kapustové listy, ich množstvo sa uvedie v percentách na etikete.

2.4.3.1. Príklad iných označení: „Savanyú káposzta, 10% egész káposztával, hőkezelt“ (kyslá kapusta s 10% celej kapusty, tepelne spracovaná)

2.5. Opis odporúčaného procesu výroby

2.5.1. Po odstránení hlúbu z kapusty sa rovnomerné, tenké plátky – s hrúbkou najviac 3 mm z letnej kapusty a najviac 2 mm z jesenej kapusty – ukladajú do fermentačnej nádoby s kuchynskou soľou, korením a aromatickými časťami rastlín, potom sa stláčajú, kým sa neuvoľní šťava. Potom kvasí pri teplote približne 18 – 20 °C, pričom sa zabezpečí, aby kapusta zostala pokrytá kvasiacou šťavou počas celého procesu kvasenia.

2.5.2. Ak sa má výrobok skladovať dlhšie, konzervuje sa pasterizáciou.

