**V Y H L Á Š K A**

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

z 23. januára 2014

o pekárskych výrobkoch, cukrárskych výrobkoch a cestovinách

**Pojmy v pekárskej výrobe**

**Pekársky výrobok:** vyrábaná tepelnou úpravou rôzne tvarovaného cesta z mlynských obilných výrobkov, vody a iných zložiek podľa receptúry. Pekáreň je prevádzkareň, kde sa vykonávajú všetky technologické procesy výroby pekárskych výrobkov.

Druhy:

**Chlieb** = pek. výrobok nakyprený kvasom alebo droždím a má hmotnosť vyššiu ako 400 g. Môže byť celý alebo krájaný/porciovaný a v takom prípade môže mať aj nižšiu hmotnosť.

**Pečivo** delíme na bežné a jemné

**Bežné** =bezvodý tuk do 8,2 hmotnostných percent z celkovej hmotnosti múky alebo do 5 hmotnostných percent z celkovej hmotnosti múky sacharózy, glukózy alebo fruktózy

**Jemné pečivo** = bezvodý tuk nad 8,2 hmotnostných percent z celkovej hmotnosti múky alebo nad 5 hmotnostných percent z celkovej hmotnosti múky sacharózy, glukózy alebo fruktózy

**Trvanlivé pečivo:** aktivita vody je menšia alebo sa rovná 0,65

**Ostatný pekársky výrobok** je iný ako horeuvedené pečivá ( strúhanka, sucháre, tyčinky, parené ,vyprážané výrobky a iné

Čerstvý pekársky výrobok sa vyrába bez predpečenia a zákazníkovi sa ponúka do 24 hod. po upečení. Vyhláška 237/2018 pri pečive upravuje do 12 hod. po upečení

**Cukrárske výrobky** : potravina pripravená z cukru a zložiek podľa receptúry alebo z cukrárskeho polotovaru, spravidla dokončená pridaním náplne, polevy, ozdoby alebo kusového ovocia s dodržaním špecifikácie výrobku,

**cukrársky polovýrobok alebo cukrársky polotovar**: cesto, hmota, náplň, poleva, korpus, modelovaný cukrársky výrobok a cukrárska ozdoba

**cukrárska náplň alebo cukrársky krém**: polotuhý cukrársky polotovar alebo cukrársky polovýrobok rozličnej farby, vône a chuti, ktorý sa pripravuje miešaním, šľahaním, trením alebo varením a používa sa na plnenie a zdobenie cukrárskeho výrobku s dodržaním špecifikácie výrobku,

**Cestoviny:** potravina, ktorá sa vyrába tvarovaním nekysnutého a chemicky nekypreného cesta pripraveného z mlynského obilného výrobku, vody a ďalších zložiek podľa receptúry.

*Vaječná*

*Bezvaječná* -bez pridania vaječnej zložky

*Z tvrdej pšenice*- semolinová cestovina bez pridania vajec

*Celozrnná* cestovina

*Grahamová* cestovina

*Plnená* cestovina

*Instantná* cestovina- pripravená na ľudskú spotrebu bez varenia

Podskupina : sušená ,nesušená ,plnená ,zmrazená alebo hlbokozmrazená , balená vákuovo alebo v ochrannej atmosfére ,instantná

**Členenie a označovanie pekárskych výrobkov**

V zložení chleba sa musí uviesť percentuálny podiel hlavnej mlynskej zložky z celkovej hmotnosti zložiek použitých na jeho výrobu. V zložení všetkých výrobkov jednotlivé zložky uvádzame v klesajúcom poradí.

***Príklady* :**

**Chlieb pšenično-ražný tmavý 600g,**

Zloženie: PŠENIČNÁ múka 51%, voda, RAŽNÁ múka 12,7%, jedlá soľ, zemiakové vločky, droždie, pražený JAČMENNÝ slad, rasca drvená.

Nebalený sa môže označiť so slovom „čerstvý“.

**Vianočka s hrozienkami 300g, Jemné pečivo**

Zloženie: PŠENIČNÁ múka, voda, cukor, rastlinné tuky a oleje (palmový, kokosový, repkový, MLIEČNY tuk), kyslé MLIEKO, emulgátory (E471,E322), hrozienka 3%, droždie, VAJEČNÁ melanž, PŠENIČNÝ lepok, sušené odstredené MLIEKO, jedlá soľ, aróma (MLIEKO), konzervačná látka sorban draselný.

**Mini záviny s jablkovo-marhuľovou náplňou, 250 g, jemné pečivo**

Zloženie : náplň 40% (jablká 24 %,(SIRIČITAN),marhule 19,5 %,voda, cukor, modifikovaný kukuričný škrob, glukózový sirup, regulátor kyslosti kyselina citrónová, konzervačná látka sorban draselný),PŠENIČNÁ múka, voda, zemiakové vločky sušené, emulgátor E471, farbivo kurkumín, PŠENIČNÝ lepok, sušená srvátka(MLIEKO),JAČMENNÁ sladová múka, cukor, VAJEČNÁ melanž, rastlinný olej repkový , droždie, jedlá soľ, konzervačná látka DISIRIČITAN sodný a propionát vápenatý.

Na obale je povinnosť označovať:

* Názov výrobku
* Členenie výrobku
* Spôsob balenia ,napr. v ochrannej atmosfére
* Hmotnosť
* Údaj o zložení výrobku a látky, ktoré spôsobujú alergie alebo neznášanlivosť sa označujú odlišným typom písmena
* Možnosť obsahu iných druhov alergénov
* DMT alebo DS
* Podmienky skladovania
* Návod na prípravu
* Pôvod nosnej suroviny
* Výrobcu alebo distribútora / presná adresa/
* Výživové hodnoty v 100 g
* Piktogramy odpadové
* EAN kód a šarža

Nebalený pekársky výrobok, ktorý prevádzkovateľ v hotovom stave zmrazí, ale spotrebiteľovi ho ponúka v rozmrazenom stave, sa v mieste ponuky na predaj viditeľne označí slovom „rozmrazené“.

Inde dopečený pekársky polotovar označujeme: vyrobené dopečením z chladeného polotovaru“ alebo „vyrobené dopečením zo zmrazeného polotovaru“.

Pri pekárskych polotovaroch sa musí uviesť aj návod na použitie.

Ak ide o nebalený pekársky výrobok určený na predaj, musí sa uviesť na dostupnom mieste jeho zloženie a členenie, hmotnosť.

**Požiadavky na chlieb a pečivo**

Chlieb musí mať rovnomerne sformovaný tvar a vzhľad podľa vlastnej špecifikácie výrobku. Kôrku musí mať hladkú alebo narezanú, alebo s odtlačkom ošatky, lesklú alebo pomúčenú, celistvú alebo s povrchovou úpravou, bez zreteľne obnaženej striedky, ktorá je dobre prepečená, pórovitá, pružná podľa druhu, farby zodpovedajúcej receptúre jednotlivých druhov chleba, neoddeľujúca sa od kôrky. Praskliny, ktoré nie sú výsledkom povrchovej úpravy, môžu byť najviac do jednej tretiny priemeru chleba alebo dĺžky chleba.

Krájané chleby sa môžu predávať iba balené a prepravky určené na prepravu pekárskych výrobkov sa nesmú používať na iné účely.

Nebalené pekárske výrobky pri predaji samoobslužnom musia byť ponúkané v zariadení s ochranným krytom, poučením zákazníkov o správnej manipulácii s nimi.

**Označovanie cukrárskych výrobkov**

Nebalený cukrársky výrobok a cukrársky polotovar

určené na predaj musia mať na dostupnom mieste uvedené zloženie.

Cukrársky výrobok a cukrársky polotovar, ktoré majú trvanlivosť viac ako 24 hodín, musia mať na obale výrobku uvedený dátum spotreby.

**Členenie a označovanie cestovín**

Na obale cestoviny sa musí uviesť:

v názve cestoviny jej začlenenie, ak ide o vaječnú cestovinu, množstvo použitých vaječných zložiek v prepočte na celé vajcia a na 1 kg múky, ak ide o nesušenú cestovinu, údaj o tom, že je to nesušená cestovina, podmienky jej skladovania a dátum spotreby, časový údaj, do ktorého sa po otvorení obalu odporúča spotrebovať, ak ide o cestovinu balenú v ochrannej atmosfére alebo o vákuovo balenú cestovinu, označenie náplne, ak ide o plnenú cestovinu.

Cestovina sa musí umiestňovať na trh balená.

Obal na cestovinu nesmie vizuálne skresľovať svojou farbou farbu cestoviny.

Nesušená cestovina sa musí skladovať pri teplote najviac 5 °C a vákuovo balená cestovina alebo cestovina balená v inertnej atmosfére sa musí skladovať pri teplote najviac 10 °C, ak výrobca neustanoví iné podmienky skladovania. Nesušená cestovina sa musí prepravovať v izotermickom obale alebo v izotermickom dopravnom prostriedku.