

V Ý N O S

**Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky
a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky,**

z 28. februára 2007 č. 1207/2007-100,

**ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky
upravujúca jedlé rastlinné tuky a jedlé rastlinné oleje a výrobky z nich**

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 ustanovujú:

Tretia časť

OSOBITNÉ POŽIADAVKY

D E S I A T A H L A V A

JEDLÉ RASTLINNÉ TUKY A JEDLÉ RASTLINNÉ OLEJE A VÝROBKY Z NICH

§ 1

Predmet úpravy

(1) Táto hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len „potravinový kódex“) upravuje požiadavky na výrobu a na dovoz jedlých rastlinných tukov a jedlých rastlinných olejov a výrobkov z nich určených na priamu ľudskú spotrebu, na manipuláciu s nimi a na ich umiestňovanie na trh.

(2) Táto hlava potravinového kódexu sa nevzťahuje na rastlinné tuky a rastlinné oleje, ktoré neboli technologicky upravené na účel ich prečistenia tak, aby boli vhodné na ľudskú spotrebu.

(3) Ak sa v tejto hlave potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na výrobu a na dovoz jedlých rastlinných tukov a jedlých rastlinných olejov a výrobkov z nich, na manipuláciu s nimi a na ich umiestňovanie na trh ustanovenia prvej a druhej časti potravinového kódexu.

§ 2

Vymedzenie pojmov

Na účely tohto výnosu sa rozumejú

- a) jedlými rastlinnými tukmi a jedlými rastlinnými olejmi technologicky upravené výrobky rastlinného pôvodu určené na priamu ľudskú spotrebu a na výrobu potravinárskych výrobkov zložené z triacylglycerolov mastných kyselín; rastlinné tuky a oleje môžu obsahovať aj iné lipidové a nelipidové látky pochádzajúce z východiskovej suroviny, napríklad fosfolipidy, voľné mastné kyseliny alebo nezmydeliteľné látky a v závislosti od zloženia mastných kyselín sa vyskytujú v polotuhej forme alebo v tuhej forme, alebo vo forme viskózných kvapalín, pričom jedlé rastlinné tuky sú pri teplote 20 °C tuhé alebo polotuhé a jedlé rastlinné oleje sú pri teplote 20 °C viskózne kvapaliny,
- b) surovými rastlinnými tukmi a surovými rastlinnými olejmi technologicky neupravené rastlinné tuky a oleje získané zo semien, plodov alebo jadier plodov olejnatých rastlín lisovaním, extrakciou alebo lisovaním a extrakciou,

- c) rafinovanými rastlinnými tukmi a rafinovanými rastlinnými olejmi tuky a oleje vyrábané zo surových rastlinných tukov a surových rastlinných olejov špeciálnymi rafinačnými postupmi,
- d) zmesami rastlinných tukov a rastlinných olejov zmesi dvoch druhov rastlinných tukov a rastlinných olejov alebo viacerých druhov rastlinných tukov a olejov,
- e) panenskými rastlinnými olejmi a panenskými rastlinnými tukmi oleje a tuky získané mechanickými alebo fyzikálnymi technologickými postupmi za ustanovených teplotných podmienok zo semien, plodov alebo jadier plodov olejnatých rastlín bez špeciálnych rafinačných postupov okrem oleja získaného extrakciou rozpúšťadlami alebo preesterifikáciou,
- f) pokrmovými (koncentrovanými) tukmi tuky určené na prípravu pokrmov alebo na iné potravinárske účely s obsahom tuku najmenej 90 hmotnostných percent; vyrábajú sa z rafinovaných stužených tukov a stužených olejov alebo z rafinovaných preesterifikovaných tukov a olejov, alebo rafinovaných frakcionovaných rastlinných tukov a rastlinných olejov, a to samotných alebo ich zmesi s rastlinnými tukmi a rastlinnými olejmi alebo so živočíšnymi jedlými tukmi a olejmi; pokrmové tuky možno upravovať špeciálnymi technológiami, napríklad šľahaním,
- g) emulgovanými jedlými tukmi tuky vyrábané emulgáciou tukovej fázy s vodnou fázou; tukovú fázu môžu tvoriť rastlinné jedlé tuky a rastlinné jedlé oleje alebo ich zmesi s jedlými živočíšnymi tukmi a olejmi, ktoré sú technologicky neupravené alebo upravené, napríklad hydrogenáciou, frakcionáciou alebo preesterifikáciou a vodnú fázu môže tvoriť najmä voda, mlieko, smotana alebo srvátka.

§ 3

Členenie rastlinných tukov a rastlinných olejov

- (1) Rastlinné tuky a rastlinné oleje sa členia na
- a) jednodruhové
 1. kokosový tuk,
 2. palmový tuk,

3. palmojadrový tuk,
 4. repkový olej,
 5. repkový olej nízkoerukový,
 6. slnečnicový olej,
 7. slnečnicový olej s vyšším podielom kyseliny olejovej,
 8. sójový olej,
 9. olivový olej,
 10. ostatné jednodruhové rastlinné tuky a rastlinné oleje,
- b) zmesi rastlinných tukov a rastlinných olejov,
 - c) rastlinné tuky a rastlinné oleje jednodruhové alebo ich zmesi fortifikované vitamínmi alebo ochutené prísadami alebo prídavnými látkami.

(2) Podľa použitých technologických postupov výroby sa rastlinné tuky a rastlinné oleje členia na

- a) panenské,
- b) rafinované.

§ 4

Suroviny

(1) Základnou surovinou na výrobu rastlinných tukov a rastlinných olejov sú semená, plody alebo jadrá plodov olejnatých rastlín.

(2) Kokosový tuk sa získava z dužiny (kopry) kokosového orecha, plodu palmy kokosovej (*Cocos nucifera*).

(3) Palmový tuk sa získava z dužiny plodov palmy olejnej (*Elaeis guineensis*).

(4) Palmojadrový tuk sa získava z jadra plodov palmy olejnej (*Elaeis guineensis*).

(5) Repkový olej sa získava zo semien repky olejnej (*Brassica napus*).

(6) Repkový olej nízkoerukový sa získava zo semien vyšľachtených odrôd repky olejnej (*Brassica napus*); obsahuje najviac 2 hmotnostné percentá kyseliny erukovej z celkového množstva mastných kyselín v oleji.

(7) Slnečnicový olej sa získava zo semien slnečnice (*Helianthus annuus*) - typ A; obsahuje

najmenej 50 hmotnostných percent kyseliny linolovej z celkového množstva mastných kyselín.

(8) Slničnicový olej s vyšším podielom kyseliny olejovej sa získava zo semien šľachtených hybridov slnečnice (*Helianthus annuus*) - typ B; obsahuje najmenej 75 hmotnostných percent kyseliny olejovej z celkového množstva mastných kyselín.

(9) Sójový olej sa získava zo semien (bôbov) sóje (*Glycine max.*)

(10) Olivový olej sa získava z plodov olivovníkov (*Olea europaea*).

(11) Bavlníkový olej sa získava zo semien rôznych kultivarov bavlníka (*Gossypium spp.*).

(12) Podzemnicový olej sa získava z jadier podzemnice olejnej (*Arachis hypogaea*).

(13) Sezamový olej sa získava zo sezamových semien (*Sesamum indicum*).

(14) Klíčkový kukuričný olej sa získava z klíčkov kukurice (*Zea mays*).

(15) Saflorový (svetlicový) olej sa získava zo semien požltu farbiarskeho (*Carthamus tinctorius*).

(16) Hroznový olej sa získava zo zmieok hrozna (*Vitis vinifera*).

(17) Babasový olej sa získava z jadier plodov viacerých druhov palmy babassu (*Attalea funifera*).

(18) Olej z horčicových semien sa získava zo semien horčice bielej (*Sinapis alba*), horčice hnedej (*Brassica iuncea*) a horčice čiernej (*Brassica nigra*).

§ 5

Prísady, prídavné látky a technologické pomocné látky

Do rastlinných tukov a rastlinných olejov, okrem olivových olejov a okrem tukov a olejov

podľa § 3 ods. 1 písm. c), možno používať chuťové látky a vonné látky len na štandardizáciu chuti a vône na účel obnovenia ich prirodzeného množstva v dôsledku strát, ktoré boli spôsobené ich technologickou úpravou.

§ 6

Požiadavky na kvalitu rastlinných tukov a rastlinných olejov

(1) Rastlinné tuky a rastlinné oleje, okrem olivových olejov, musia spĺňať tieto organoleptické požiadavky:

a) vzhľad pri teplote 20 °C

1. rastlinné tuky musia mať vzhľad charakteristický pre príslušný druh tuku,
2. rastlinné oleje musia byť číre, bez usadenín; chybou nie je zákal spôsobený prirodzenými zložkami oleja, ktorý sa odstráni pri zahrievaní oleja na teplotu 80 °C v trvaní 30 minút za občasného premiešavania a neobnoví sa pri následnom ochladení oleja na 40 °C,

b) farba pri teplote 20 °C musí byť charakteristická pre príslušný druh tuku alebo oleja; ak ide o rastlinné tuky a rastlinné oleje podľa § 3 ods. 1 písm. c), je prípustná farba po ochucujúcej zložke,

c) vôňa a chuť pri teplote 20 °C musia byť bez cudzieho pachu a cudzej príchute; prípustná je slabá príchúť a vôňa po surovine a ak ide o tuky a oleje podľa § 3 ods. 1 písm. c), po použitej ochucujúcej zložke.

(2) Rastlinné tuky a rastlinné oleje, okrem olivových olejov, musia spĺňať požiadavky uvedené v prílohe č. 1.

(3) Požiadavky na kvalitu olivových olejov ustanovujú osobitné predpisy¹⁾.

¹⁾ Napríklad nariadenie Komisie (EHS) č. 2568/91 z 11. júla 1991 o charakteristikách olivového oleja a oleja z olivových zvyškov a o príslušných analytických metódach v platnom znení (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 1), nariadenie Komisie (ES) č. 1019/2002 z 13. júna 2002 o obchodných normách na olivový olej (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 36, nariadenie Rady č. 136/66/EHS z 22. septembra 1966 o vytvorení spoločnej organizácie trhu s olejmi a tukmi (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 1), v platnom znení, nariadenie Rady (ES) č. 865/2004 z 29. 4. 2004 o spoločnej organizácii trhu s olivovým olejom a stolovými olivami a ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (EHS) č. 827/68 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45).

(4) Jedlé tuky a jedlé oleje alebo ich zmesi, ako aj potraviny s prídavkom tukov a olejov alebo ich zmesí väčším ako päť hmotnostných percent môžu obsahovať najviac päť hmotnostných percent kyseliny erukovej z celkového množstva masných kyselín v tukovej zložke. Množstvo kyseliny erukovej v nich sa stanovuje postupom podľa osobitného predpisu²⁾.

§ 7

Označovanie rastlinných tukov a rastlinných olejov

(1) V názve rastlinných tukov a rastlinných olejov alebo v jeho blízkosti sa musí uvádzať

- a) druh rastlinného tuku alebo rastlinného oleja, ak ide o jednodruhový rastlinný tuk alebo rastlinný olej,
- b) označenie „zmes rastlinných tukov“ alebo „zmes rastlinných olejov“, ak ide o zmes rastlinných tukov alebo rastlinných olejov,
- c) pridané ochucujúce zložky, ak ide o rastlinné tuky a rastlinné oleje podľa § 3 ods. 1 písm. c),
- d) druh a množstvo pridaných vitamínov podľa osobitného predpisu³⁾.

(2) V názve rastlinných tukov a olejov možno uvádzať označenie „panenský tuk“ alebo „panenský olej“, len ak ide o jednodruhové tuky a oleje, ktorých technologický proces výroby sa vykonáva podľa § 2 písm. e).

(3) Ak rastlinný tuk alebo olej je preesterifikovaný, hydrogenovaný alebo frakcionový, v dôsledku čoho sa zmení zloženie jeho masných kyselín alebo triacylglycerolov, nemožno používať názov tuku alebo oleja podľa pôvodnej suroviny.

²⁾ Nariadenie Komisie (ES) č. 2316/1999 z 22. októbra 1999, ktoré ustanovuje podrobné pravidlá na uplatňovanie nariadenia Rady (ES) č. 1251/1999, ktorým sa zriaďuje systém podpory pre producentov určitých plodín pestovaných na ornej pôde (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ kap. 3/zv.26).

³⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky z 24. júna 2002 č. 1519/2002-100, ktorým sa ustanovuje rozsah výživového tvrdenia, spôsob uvádzania výživovej hodnoty potravín a spôsob jej výpočtu (oznámenie č. 394/2002 Z. z.) v znení neskorších predpisov, nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 z 20. decembra 2006 o pridávaní vitamínov a minerálnych látok a niektorých ďalších látok do potravín (Ú. v. EÚ L 404, 30.12.2006).

(4) Požiadavky na označovanie olivových olejov upravujú osobitné predpisy¹⁾.

§ 8

Balenie rastlinných tukov a rastlinných olejov

(1) Na balenie rastlinných tukov a olejov možno používať len zdravotne neškodné a funkčne vyhovujúce obaly.

(2) Rastlinné tuky a rastlinné oleje, okrem olivových olejov¹⁾, možno dodávať aj v prepravných obaloch, a to v sudoch, kontajneroch alebo v cisternách. Prepravné obaly musia spĺňať požiadavky podľa osobitných predpisov⁴⁾.

§ 9

Skladovanie a preprava a umiestňovanie na trh rastlinných tukov a rastlinných olejov

(1) Balené rastlinné tuky a rastlinné oleje sa musia skladovať v čistých krytých skladoch, chránené pred priamym slnečným žiarením, oddelene od látok s pachom alebo iných látok, ktoré môžu negatívne ovplyvniť ich kvalitu. Ak si charakter výrobku vyžaduje špeciálne podmienky skladovania a uchovávanía, určí ich výrobca v technickej dokumentácii a uvedie na obale.

(2) Rastlinné oleje možno uchovávať v nádržiach pri teplote najviac 40 °C, rastlinné tuky možno uchovávať v nádržiach pri teplote najviac 15 °C nad teplotu topenia skladovaného tuku.

(3) Balené rastlinné tuky a rastlinné oleje sa prepravujú v čistých a v krytých dopravných prostriedkoch, chránené proti prachu, priamemu slnečnému žiareniu a pred nepriaznivými poveternostnými vplyvmi. Ak si charakter výrobku vyžaduje špeciálne podmienky prepravy, určí ich výrobca v technickej dokumentácii.

⁴⁾ Napríklad 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).

(4) Rastlinné tuky a rastlinné oleje možno prepravovať aj v cisternách, a to oleje pri teplote najviac 40 °C a tuky pri teplote najviac 15 °C nad teplotou topenia prepravovaného tuku.

(5) Balené rastlinné tuky a rastlinné oleje sa nesmú pri ich umiestňovaní na trh a pri manipulácii s nimi prebaľovať ani prelievať do iných obalov.

(6) Rastlinné tuky a rastlinné oleje sa pri ich umiestňovaní na trh musia chrániť pred priamym slnečným žiarením. Ich vystavovanie vo výkladoch je zakázané.

(7) Veľkoobjemová preprava kvapalných olejov a tukov po mori musí spĺňať požiadavky podľa prílohy č. 2.

§ 10

Členenie výrobkov z rastlinných tukov a rastlinných olejov

Výrobky z rastlinných tukov a rastlinných olejov alebo z ich zmesí so živočíšnymi tukmi a živočíšnymi olejmi sa členia na

- a) roztierateľné tuky, ktorými sú emulgované jedlé tuky, ktoré sú pri teplote 20 °C tuhé a spĺňajú požiadavky osobitných predpisov⁵⁾,
- b) emulgované jedlé tuky tekuté, v ktorých je množstvo tuku najmenej 10 hmotnostných percent a menej ako 90 hmotnostných percent a ktoré sú pri teplote 20 °C viskózne kvapaliny,
- c) pokrmové tuky (koncentrované tuky), v ktorých je množstvo tuku najmenej 90 hmotnostných percent.

⁵⁾ Nariadenie Rady (EHS) č. 2991/94 z 5. decembra 1994, ktorým sa ustanovujú normy pre roztierateľné tuky (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 17).

Nariadenie Komisie (ES) č. 577/97 z 1. apríla 1997, ktorým sa ustanovujú niektoré podrobné pravidlá pre uplatňovanie nariadenia Rady (ES) č. 2991/94, ktorým sa ustanovujú normy pre roztierateľné tuky a nariadenia Rady (EHS) č. 1898/87 o ochrane označení používaných pri predaji mlieka a mliečnych výrobkov v platnom znení (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 20).

§ 11

Označovanie výrobkov z rastlinných tukov a rastlinných olejov

(1) V názve výrobku z rastlinných tukov a rastlinných olejov sa musí uvádzať jeho začlenenie podľa § 10.

(2) V názve tekutého emulgovaného tuku alebo pokrmového (koncentrovaného) tuku možno uvádzať slovo „rastlinný“, len ak obsahuje najviac dve hmotnostné percentá tuku živočíšneho pôvodu z celkového množstva tuku.

§ 12

Balenie výrobkov z rastlinných tukov a rastlinných olejov

(1) Výrobky z rastlinných tukov a rastlinných olejov možno baliť len do funkčne vyhovujúcich a zdravotne neškodných obalov, ktoré chránia výrobok pred svetlom a prachom.

(2) Balené výrobky z rastlinných tukov a rastlinných olejov nemožno prebaľovať do iných obalov pri ich umiestňovaní na trh a pri manipulácii s nimi.

(3) Výrobky z rastlinných tukov a rastlinných olejov podľa § 10 možno dodávať aj v prepravných obaloch, a to v sudoch, kontajneroch alebo v cisternách, ktoré musia spĺňať požiadavky podľa osobitných predpisov⁴⁾.

§ 13

Skladovanie, preprava a umiestňovanie na trh výrobkov z rastlinných tukov a rastlinných olejov

(1) Balené výrobky z rastlinných tukov a rastlinných olejov sa musia skladovať v čistých, krytých skladoch, chránené pred priamym slnečným žiarením, oddelene od látok s pachom alebo iných látok, ktoré môžu negatívne ovplyvniť ich kvalitu

pri teplote, ktorú určí výrobca podľa charakteru výrobku v technickej dokumentácii k výrobku a uvedie na obale.

(2) Výrobky z rastlinných tukov a rastlinných olejov sa musia prepravovať v čistých krytých dopravných prostriedkoch, chránené proti prachu, priamemu slnečnému žiareniu a nepriaznivým poveternostným vplyvom pri teplote, ktorú určí výrobca v technickej dokumentácii.

(3) Je zakázané vystavovať výrobky z rastlinných tukov a rastlinných olejov vo výkladoch.

Záverčné ustanovenia

§ 14

Požiadavky tohto výnosu sa okrem § 6 ods. 4, § 9 ods. 7 a prílohy č. 2 neuplatnia na rastlinné tuky a rastlinné oleje a výrobky z rastlinných tukov a rastlinných olejov vyrobené alebo umiestnené na trh v inom členskom štáte Európskeho spoločenstva alebo v Turecku, alebo ktoré majú pôvod v niektorom zo štátov Európskeho združenia voľného obchodu, ktoré sú súčasne zmluvnou stranou Európskeho hospodárskeho priestoru za predpokladu, že zodpovedajú

- a) predpisom, ktoré sú pre výrobu týchto potravín alebo ich uvedenie na trh v niektorom z týchto štátov záväzné a ktoré sú zárukou ich zdravotnej neškodnosti, alebo
- b) výrobným postupom a pravidlám správnej výrobnéj praxe používaným v niektorých z týchto štátov, pre ktoré existuje dostatočne podrobná dokumentácia, na základe ktorej v prípade potreby možno vykonať dodatočné zisťovanie podrobností.

**minister pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Miroslav Jureňa, v. r.

§ 15

Týmto výnosom sa preberajú právne akty Európskych spoločenstiev a Európskej únie uvedené v prílohe č. 3.

§ 16

Tento výnos bol prijatý v súlade s právne záväzným aktom Európskych spoločenstiev a osobitnými predpismi o poskytovaní informácií v oblasti technických noriem a technických predpisov⁶⁾ pod číslom notifikácie 2007/0140/SK.

§ 17

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 3235/1/2001-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca jedlé rastlinné tuky a jedlé rastlinné oleje a výrobky z nich (oznámenie č. 102/2002 Z. z.) v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 1779/2005-100 (oznámenie č. 134/2005 Z. z.).

§ 18

Účinnosť

Tento výnos nadobúda účinnosť dňom uverejnenia oznámenia o jeho vydaní v Zbierke zákonov Slovenskej republiky.

⁶⁾ Zákon č. 264/1999 Z. z. o technických požiadavkách na výrobky a o posudzovaní zhody a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 453/2002 Z. z. o postupoch pri poskytovaní informácií v oblasti technických predpisov a technických noriem.

**minister zdravotníctva
Slovenskej republiky**

Ivan Valentovič, v. r.

Fyzikálne a chemické požiadavky na rastlinné tuky a rastlinné oleje a ich zmesi okrem olivového oleja

Druh tuku alebo oleja	Číslo kyslosti v mg KOH.g ⁻¹ najviac	Peroxidové číslo v mmol O.kg ⁻¹ najviac	Množstvo vody a prchavých látok pri 105 °C v hmotnostných percentách	Nerozpustné nečistoty v hmotnostných percentách	Množstvo mydiel v hmotnostných percentách
rafinované tuky a oleje	0,6	10,0.			najviac 0,005
panenské tuky a oleje	4,0	15,0	najviac 0,2	najviac 0,05	negatívne
panenský palmový tuk	10,0.				

Veľkoobjemová preprava kvapalných olejov a tukov po mori

1. Veľkoobjemová preprava kvapalných olejov a tukov, ktoré sú po spracovaní určené na výživu ľudí alebo budú pravdepodobne použité na výživu ľudí, je na námorných plavidlách povolená v nádržiach, ktoré nie sú výlučne vyhradené na prepravu potravín, za týchto podmienok:
 - a) ak sa olej alebo tuk prepravuje v nádrži z nehrdzavejúcej ocele alebo v nádrži obloženej epoxidovou živicom, alebo jej technickým ekvivalentom, bezprostredne predchádzajúci náklad prepravovaný v nádrži, musia byť potraviny alebo náklad zo zoznamu prijateľných predchádzajúcich nákladov, ktorý je uvedený v tabuľke,
 - b) ak sa olej alebo tuk prepravuje v nádrži vyrobenej z iných materiálov, ako je uvedené v písmene a), musia byť tri predchádzajúce náklady prepravované v nádrži potraviny alebo náklad zo zoznamu prijateľných predchádzajúcich nákladov, ktorý je uvedený v tabuľke.
2. Veľkoobjemová preprava kvapalných olejov a tukov, ktoré sú bez ďalšieho spracovania určené na výživu ľudí alebo budú pravdepodobne použité na výživu ľudí, je na námorných plavidlách povolená v nádržiach, ktoré nie sú výlučne vyhradené na prepravu potravín, za týchto podmienok:
 - a) nádrž je z nehrdzavejúcej ocele alebo je obložená epoxidovou živicom alebo jej technickým ekvivalentom;
 - b) tri predchádzajúce náklady prepravované v nádrži boli potraviny.
3. Kapitán námorného plavidla, ktoré prepravuje v nádržiach kvapalné oleje a tuky, ktoré sú určené na výživu ľudí alebo budú pravdepodobne použité na výživu ľudí, vedie presnú dokumentačnú evidenciu týkajúcu sa troch predchádzajúcich nákladov prepravovaných v uvedených nádržiach, ako aj dokumentáciu o účinnosti procesu čistenia vykonaného medzi prepravami týchto nákladov.
4. Ak bol náklad preložený na inú loď, kapitán preberajúceho plavidla musí viesť okrem dokumentácie podľa odseku 3 aj presnú dokumentačnú evidenciu o tom, že veľkoobjemová preprava oleja a tuku bola počas predchádzajúcej prepravy v súlade s ustanoveniami odsekov 1 a 2, ako aj o účinnosti procesu čistenia vykonaného medzi prepravami týchto nákladov na druhom plavidle.
5. Kapitán plavidla poskytne na požiadanie príslušným kompetentným orgánom úradnej kontroly dokumentačnú evidenciu podľa bodov 3 a 4.

Zoznam prijateľných predchádzajúcich lodných nákladov*

Látka (synonymá)	Číslo CAS
Kyselina octová	64-19-7
Anhydrid kyseliny octovej (anhydrid etánový)	108-24-7
Acetón (dimetylketón; 2-propanón)	67-64-1
Oleje kyselín a destiláty mastných kyselín – z rastlinných olejov a rastlinných tukov a/alebo ich zmesí a živočíšnych tukov a olejov a tukov a olejov z morských živočíchov	
Hydroxid amónny (čpavkový roztok; vodný roztok čpavku)	1336-21-6
Polyfosfát amónny	6833-79-9 10124-31-9
Živočišne, morské a rastlinné a hydrogenované oleje a tuky (okrem oleja z orechov kešu a surového tálového oleja)	
Včelí vosk (biely a žltý)	8006-40-4 8012-89-3
Benzylalkohol (len farmaceutické a reagenčné akostné triedy)	100-51-6
	Číslo CAS
Butylacetáty (n-; sek-; terc-)	123-86-4 105-46-4 540-88-5
Roztok chloridu vápenatého je prijateľný ako predchádzajúci lodný náklad, len ak jeho bezprostredne predchádzajúci náklad je na zozname a nie je podobne obmedzený.	10043-52-4
Lignosulfonát vápenatý	8061-52-7
Kandelilový vosk	8006-44-8
Karnaubský vosk - (brazílsky vosk)	8015-86-9
Cyklohexán (hexametylén; hexanaftén; hexalhydrobenzén)	110-82-7
Epoxidázaný sójový olej (s minimálne 7% a maximálne s 8% obsahom oxiránového kyslíka)	8013-07-8
Etanol (etylalkohol)	64-17-5
Etylacetát (octan etylnatý, ester kyseliny octovej, octová nafta)	141-78-6
2-etylhexanol (2-etylhexylalkohol)	104-76-7
Mastné kyseliny:	
Kyselina arachidová (kyselina n-eikozánová)	506-30-9
Kyselina behenová (kyselina n-dokozánová)	112-85-6
Kyselina maslová (kyselina n-butylová; kyselina butánová; kyselina etyloctová; propyl kyseliny mravčej)	107-92-6
Kyselina kaprinová (kyselina n-dekánová)	334-48-5
Kyselina kaprónová (kyselina n-hexánová)	142-62-1
Kyselina kaprylová (kyselina n-oktánová)	124-07-2
Kyselina eruková (kyselina cis-13-behenová)	112-86-7
Kyselina heptylová (kyselina n-heptánová)	111-14-8
Kyselina laurová (kyselina n-dodekánová)	143-07-7
Kyselina laurylová (kyselina dedekánová)	4998-71-4
Kyselina linolová (kyselina 9, 12-oktadekadiénová)	60-33-3
Kyselina linolénová (kyselina 9, 12, 15-oktadekatriéová)	463-40-1
Kyselina myristová (kyselina n-tetradekánová)	544-63-8
Kyselina myristolénová (kyselina n-tetradecénová)	544-64-9

Kyselina olejová (kyselina n-oktadecénová)	112-80-1
Kyselina palmitová (kyselina n-hexadecánová)	57-10-3
Kyselina palmitolejová (kyselina cis-9-hexadecénová)	373-49-9
Kyselina pelargonová (kyselina n-nonánová)	112-05-0
Kyselina ricinolejová (kyselina cis-12-hydroxyoktadec-9-énová)	141-22-0
Kyselina stearová (kyselina n-oktadecánová)	57-11-4
Kyselina valerová (kyselina n-pentánová)	109-52-4
Mastné alkoholy:	
Butylalkohol (1-butanol; butyralkohol)	71-36-3
Capronalalkohol (1-hexanol; hexylalkohol)	111-27-3
Kaprylalkohol (1-n-oktanol; heptylkarbinol)	111-87-5
Cetylalkohol (alkohol C-16; 1-hexadecanol; alkohol cetylový; palmitylalkohol, primárny n-hexadecylalkohol)	36653-82-4
Decylalkohol (1-dekanol)	112-30-1
Enantylalkohol (1-heptanol; heptylalkohol)	111-70-6
Laurylalkohol (n-dodekanol; dodecylalkohol)	112-53-8
Myristylalkohol (1-tetradekanol; tetradekanol)	112-72-1
Nonylalkohol (1-nonanol; alkohol pelargónový; oktylkarbinol)	143-08-8
Olejlalkohol (oktadecenol)	143-28-2
Stearylalkohol (1-oktadekanol)	112-92-5
Tridecylalkohol (1-tridekanol)	27458-92-0 112-70-9
Zmesi mastných alkoholov:	
Laurylmyristylalkohol (C12-C14)	
Cetylstearylalkohol (C16-C18)	
Estery mastných kyselín – každý ester získaný kombináciou mastných kyselín uvedených vyššie, s ktorýmkoľvek mastným alkoholom uvedeným vyššie. Ich príkladmi sú butylmyristrát, olejlpalmitát a cetylstearát	
Metylestery mastných kyselín:	
Metyllaurát (methyl dodekanoát)	111-82-0
Metylpalmitát (metylexadekanoát)	112-39-0
Metylstearát (metyloktadekanoát)	112-61-8
Metyloleát (metyloktadecenát)	112-62-9
Kyselina mravčia (kyselina metánová; kyselina hydrogénkarboxylová)	64-18-6
Glycerín (glycerol; glycerín)	56-81-5
Glykoly:	
Butándiol	
1,3 butándiol (1,3 butylénglykol)	107-88-0
1,4 butándiol (1,4 butylénglykol)	110-63-4
Polypropylénglykol (molekulárna hmotnosť väčšia ako 400)	25322-69-4
Propylénglykol (1,2 propylénglykol; propán-1,2-diol; 1,2-dihydroxypropán; mono-propylénglykol (MPG); metylglykol)	57-55-6
1,3-propylénglykol (trimetylénglykol+ 1,3-propándiol)	504-63-2
n-heptán	142-82-5
n-hexán (technické akostné triedy)	110-54-3 64742-49-0
Izobutylacetát	110-19-0
Izodekanol (izodecylalkohol)	25339-17-7
Izononanol (izononylalkohol)	27458-94-2

Izooktanol (izooktylalkohol)	26952-21-6
Roztok chloridu horečnatého	7786-30-3
Metanol (metylalkohol)	67-56-1
Metyletylketón (2-butanón)	78-93-3
Metylizobutylketón (4-methyl-2-pentanón)	108-10-1
Metylterciarybutyléter (MBTE)	1634-04-4
Melasy	57-50-1
Montánnny vosk	8002-53-7
Parafínový vosk	8002-74-2 63231-60-7
Pentán	109-66-0
Kyselina fosforečná (kyselina ortofosforečná)	7664-38-2
Pitná voda je prijateľná ako predchádzajúci lodný náklad, len ak jej bezprostredne predchádzajúci náklad je na zozname a nie je podobne obmedzený	
Hydroxid draselný (lúh draselný) je prijateľný ako predchádzajúci lodný náklad, len ak jeho bezprostredne predchádzajúci náklad je na zozname a nie je podobne obmedzený	1310-58-3
n-propylacetát	109-60-4
Tetramér propylénu	6842-15-5
Propylalkohol (propán-1-ol; 1-propanol)	71-23-8
Hydroxid sodný (sodný lúh) je prijateľný ako predchádzajúci lodný náklad, len ak jej bezprostredne predchádzajúci náklad je na zozname a nie je podobne obmedzený	1310-73-2
Oxid kremičitý (mikrokremík)	7631-86-9
Kremičitan sodný (vodné sklo)	1344-09-8
Sorbitol (D-sorbitol; šesťmocný alkohol; D-sorbit)	50-70-4
Kyselina sírová	7664-93-9
Roztok nitrátu čpavku (UAN)	
Vínny kal (výpalky, vinaccia, argol, vini, argil, nečistený vínny kameň, weinstein, nespracovaný kyslý vínan draselný)	868-14-4
Biele minerálne oleje	8042-47-5"

Zoznam preberaných právnych aktov Európskych spoločenstiev a Európskej únie

1. Smernica Rady 76/621/EHS z 20. júla 1976, týkajúca sa stanovenia maximálneho obsahu kyseliny erukovej v olejoch a tukoch, ktoré sú určené na ľudskú výživu a v potravinách obsahujúcich pridané oleje alebo tuky (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ kap. 13/zv. 3).
2. Smernica Komisie 80/891/EHS z 25. júla 1980 týkajúca sa analytickej metódy stanovenia obsahu kyseliny erukovej v olejoch a tukoch určených na ľudskú spotrebu a v potravinách obsahujúcich pridané oleje a tuky platná v rámci spoločenstva (Mimoriadne vydanie Ú. v. kap. 13/zv. 6).
3. Smernica Komisie 96/3/ES z 26. januára 1996, ktorou sa udeľuje výnimka z niektorých ustanovení smernice Rady 93/43/EHS o hygiene potravín v súvislosti s námornou dopravou hromadne naložených kvapalných olejov a tukov (Mimoriadne vydanie Ú. v. kap. 13/zv. 15).
4. Smernica Komisie 2004/4/ES z 15. januára 2004, ktorou sa mení a dopĺňa smernica 96/3/ES, ktorou sa udeľuje výnimka z niektorých ustanovení smernice Rady 93/43/EHS o hygiene potravín v súvislosti s námornou dopravou hromadne naložených kvapalných olejov a tukov (Mimoriadne vydanie Ú. v. kap. 13/zv. 33).