



VESTNÍK

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky

Ročník XXXVII

23. december 2005

Čiastka 26

O b s a h:

97. Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 14. februára 2005 č. 1778/2005-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca hydinové mäso a králičie mäso
98. Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 25. novembra 2005 č. 3445/2005-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca metódy odberu vzoriek a analytické metódy skúšania na úradnú kontrolu niektorých kontaminantov v potravinách
99. Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16. decembra 2005 č. 3785/2005-100, ktorým sa mení a dopĺňa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 14. februára 2005 č. 1752/2005 - 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca vajcia, majonézy a majonézové výrobky
100. Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16. decembra 2005 č. 30112/2005 - SL, ktorým sa mení a dopĺňa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 15. marca 2004 č. 608/4/2004 - 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca rezíduá prípravkov na ochranu rastlín (oznámenie č.195/2004 Z. z.) v znení neskorších predpisov

97

V Ý N O S

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky

zo 14. februára 2005 č. 1778/2005-100,

ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky
upravujúca hydinové mäso a králičie mäso

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:

TRETI A ČASŤ

OSOBITNÉ POŽIADAVKY

TRETI A HLAVA

HYDINOVÉ MÄSO A KRÄLIČIE MÄSO

Prvý oddiel

Základné ustanovenia

§ 1

Úvodné ustanovenia

(1) Táto hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len „potravinový kódex“) upravuje požiadavky na výrobu a na dovoz z tre-tích krajín hydinového mäsa a králičieho mäsa určeného na ľudskú spotrebu a určeného na výrobu potravín, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu.

(2) Ak sa v tejto hlave potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na výrobu a na dovoz hydinového mäsa a králičieho mäsa, na manipuláciu s ním a na jeho uvádzanie do obehu ustanovenia prvej časti a druhej časti potravinového kódexu.

(3) Týmto výnosom nie sú dotknuté ustanovenia osobitných predpisov¹⁾.

§ 2

Vymedzenie pojmov

(1) Jatočný králik je živý jedinec domácich zvierat čeľade *Leporidae*, ktorý sa chová na účel získavania králičieho mäsa určeného na ľudskú spotrebu a na výrobu potravín z neho.

¹⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 zo dňa 29. apríla 2004, ktoré ustanovuje špecifické pravidlá pre organizovanie oficiálnych kontrol produktov zvieracieho pôvodu určených na ľudskú konzumáciu.

(2) Králičím mäsom sú všetky jedlé časti králika vhodné na ľudskú spotrebu. Ku králičiemu mäsu sa pri jeho opracúvaní nič nepridáva a jediným konzervačným zásahom je zníženie jeho teploty; do obehu sa uvádza ako celé telo zabitého králika alebo ako králičie diely, alebo ako králičie drobkky.

(3) Zabitý králik je celé telo králika po vykruvení, po stiahnutí z kože a po odrezaní koncov končatín v tarzálnych kĺboch v oblasti záprstného a zápästného kĺba, po vypitvaní a v príslušnej trhovej úprave.

(4) Králičie diely sú jedlé časti zabitého králika, ktoré tvoria ucelené a súvislé svalové tkanivo s kosťou alebo bez kosti.

(5) Králičie drobkky sú jedlé vnútorné orgány králika, a to srdce, pečeň, pľúca a obličky.

(6) Nejedlé časti králika sú uši, pažerák, priedušnica, žľčník, pankreas, črevá, slezina, pohlavné orgány, močové orgány, konce končatín, chvost a koža so srstou.

(7) Chladené králičie mäso je králičie mäso, ktoré vplyvom chladiaceho procesu nestuhlo a ktoré sa nepretržite uchováva pri teplote najviac 4 °C a najmenej -2 °C.

(8) Mrazené králičie mäso je králičie mäso zmrazené ihneď po jeho jatočnom opracovaní, ktoré sa nepretržite uchováva pri teplote najviac -12 °C.

(9) Hlbokozmrazené králičie mäso je králičie mäso zmrazené ihneď po jeho jatočnom opracovaní, ktoré sa nepretržite uchováva pri teplote najviac -18 °C.

(10) Voľne uložené králičie mäso je králičie mäso, ktoré je vložené do prepravného obalu bez balenia v priamom obale.

Druhý oddiel

Hydinové mäso

§ 3

Požiadavky na hydinové mäso

Na výrobu a na dovoz hydinového mäsa určeného na ľudskú spotrebu a na výrobu potravín z neho, manipuláciu s ním a na jeho uvádzanie do obehu sa vzťahujú osobitné predpisy²⁾.

Tretí oddiel

Králičie mäso

§ 4

Trhová úprava zabitého králika

(1) Zabitého králika možno uvádzať do obehu len v týchto trhových úpravách:

- a) králik celý s drobkami,
- b) králik celý bez drobkov,
- c) králik celý s hlavou a s drobkami,
- d) králik celý s hlavou bez drobkov.

(2) Králik celý je zabitý králik po oddelení hlavy v mieste druhého krčného stavca.

²⁾ Nariadenie Rady (EHS) č. 1906/90 z 26. júna 1990 o niektorých obchodných normách na hydinu (Ú. v. ES L 173, 6. 7. 1990), v znení nariadenia Komisie (EHS) č. 1538/91 z 5. júna 1991 (Ú. v. ES L 143, 7. 6. 1991), v znení nariadenia Komisie (EHS) č. 2988/91 z 11. októbra 1991 (Ú. v. ES L 284, 12. 10. 1991), v znení nariadenia Komisie (EHS) č. 315/92 z 10. februára 1992 (Ú. v. ES L 34, 11. 2. 1992), v znení nariadenia Komisie (EHS) č. 1980/92 zo 16. júla 1992, (Ú. v. ES L 198, 17. 7. 1996), v znení nariadenia Komisie (EHS) č. 317/93 z 9. februára 1993 (Ú. v. ES L 37, 13. 2. 1993), v znení nariadenia Komisie (EHS) č. 2891/93 z 21. októbra 1993 (Ú. v. ES L 263, 22. 10. 1993), v znení nariadenia Rady (EÚ) č. 3204/93 zo 16. novembra 1993 (Ú. v. ES L 289, 24. 11. 1993), v znení nariadenia Komisie (EÚ) č. 1026/94 z 2. mája 1994 (Ú. v. ES L 112, 3. 5. 1994), v znení nariadenia Komisie (EÚ) č. 2390/95 z 11. októbra 1995 (Ú. v. ES L 244, 12. 10. 1995), v znení nariadenia Komisie (EÚ) č. 205/96 z 2. februára 1996 (Ú. v. ES L 27, 3. 2. 1996), v znení nariadenia Komisie (EÚ) č. 1000/96 zo 4. júna 1996 (Ú. v. ES L 134, 5. 6. 1996), v znení nariadenia Komisie (EÚ) č. 2067/96 z 29. októbra 1996 (Ú. v. ES L 277, 30. 10. 1996), v znení nariadenia Rady (ES) č. 1101/98 z 25. mája 1998 (Ú. v. ES L 157, 30. 5. 1998), v znení nariadenia Komisie (ES) č. 1072/2000 z 19. mája 2000 (Ú. v. ES L 119, 20. 5. 2000), v znení nariadenia Komisie (ES) č. 1321/2002 z 22. júla 2002 (Ú. v. ES L 194, 23. 7. 2002).

(3) Králik celý s hlavou je králik celý s neoddelenou hlavou a s očami.

(4) Pitvaním musia byť z králika oddelené všetky vnútorné orgány, a to srdce, pečeň, pľúca, priedušnica, žalúdok, pažerák, obličky, močové orgány, pohlavné orgány a črevá.

(5) Králik celý s drobkami a králik celý s hlavou a s drobkami je zabitý králik, ktorý má v hrudnej dutine vložené zabalené drobkky. Ak sa niektorý z vnútorných orgánov králika uvedený v § 2 ods. 5 v trhovej úprave králika celého s drobkami alebo králika celého s hlavou a s drobkami nenachádza, musí to byť uvedené v jeho obchodnom názve.

(6) Králik celý bez drobkov a králik celý s hlavou bez drobkov je zabitý králik po vypitvaní v príslušnej trhovej úprave.

(7) Králičie drobkky sa musia upraviť tak, že sa z pečene odstráni žľčník; srdce môže byť aj s perikardiálnym vačkom.

(8) Králičie drobkky možno uvádzať do obehu aj samostatne.

(9) Ak sa do obehu uvádzajú výrobky, ktoré obsahujú rôzne králičie diely alebo rôzne králičie drobkky, výrobca môže zvoliť primeraný názov výrobku, avšak musí uviesť zloženie výrobku, a to počet kusov a názvy králičích dielov a králičích drobkov ustanovené podľa tohto dielu.

§ 5

Názov celého zabitého králika

Podľa veku a hmotnosti možno označiť celého zabitého králika len jedným z týchto názvov:

- a) mladý králik alebo brojlerový králik, ak ide o mladého králika zabitého vo veku 75 až 90 dní a o hmotnosti do 2 800 g,
- b) králik, ak ide o pohlavne dospelého samca alebo o pohlavne dospelú samicu králika zabitého vo veku vyššom ako 90 dní a o hmotnosti nad 2 800 g.

§ 6

Názvy králičích dielov, králičích drobkov a ich zloženie

(1) Králičie diely a samostatné králičie drobkov možno uvádzať do obehu len z mladého králika alebo z brojlerového králika.

(2) Králičie diely možno označiť len týmito názvami:

- a) polený králik, ak ide o polovicu zo zabitého králika rozrezaného pozdĺžne stredom chrbtice a hrudnej kosti na dve rovnaké časti,
- b) králičie plece, ak ide o svalovinu prednej končatiny s kosťou ramennou, s kosťou laktovou, s kosťou vretennou, s kostným podkladom lopatky, s hrudníkom a s rebrami; priečny rez chrbtice poleného králika musí byť vedený za posledným rebrom,
- c) králičia zadná štvrtka, ak ide o svalovinu panvy a svalovinu zadnej končatiny poleného králika so stehennou kosťou, holennou kosťou, lýtkovou kosťou, bedrovou kosťou a kostrčou,
- d) králičí chrbát, ak ide o celé chrbtové svalstvo so stavcami chrbtice oddelené v mieste za posledným rebrom a v mieste bedrového stavca bez bočného orezu a bez slabín,
- e) králičie stehno, ak ide o zadnú končatinu králika, a to o svalovinu s kosťou stehennou, s kosťou holennou a s kosťou lýtkovou, oddelenú od panvy a od konca končatiny v kĺboch,
- f) neoddelené králičie stehná, ak ide o obidve stehná spojené bedrovou kosťou a kostrčou,
- g) králičie ramienko, ak ide o prednú končatinu králika, a to o svalovinu s kosťou ramennou, s kosťou laktovou, s kosťou vretennou a s kostným podkladom lopatky, oddelenú od hrudníka a od konca končatiny v kĺboch,
- h) králičie filé, ak ide o polovicu z chrbta alebo o celý chrbát po vykostení.

(3) Králičie diely uvedené v odseku 2 písm. e) a g) možno upraviť aj bez kosti; neprítomnosť kostí sa musí uviesť v názve.

§ 7

Triedy kvality králičieho mäsa

(1) Podľa mäsitosti a celkového vzhľadu zabi-

tého králika sa králičie mäso zaraďuje do triedy kvality A alebo do triedy kvality B.

(2) Zabitý králik a králičie diely zaradené do triedy kvality A a do triedy kvality B musia spĺňať tieto požiadavky:

- a) trhová úprava musí byť bez chyby,
- b) povrch a vnútorná dutina musia byť čisté, bez viditeľných cudzích častíc, nečistôt a zrazenej krvi,
- c) svalovina musí byť bez viditeľných krvavých škvŕn, okrem malých a nenápadných krvavých škvŕn, bez výrazných rán,
- d) nesmú sa vyskytovať viditeľné zlomeniny,
- e) nesmú mať cudzí zápach a cudziu príchuť,
- f) chladené králičie mäso nesmie mať žiadne známky po zamrznutí.

(3) Do triedy kvality A sa zaraďuje zabitý králik a králičie diely, ktoré okrem požiadaviek podľa odseku 2 musia spĺňať aj tieto požiadavky:

- a) svalstvo musí byť veľmi dobre vyvinuté; stehná a chrbát musia byť mäsité,
- b) povrch musí byť čistý, svalstvo bez trhlín, škvŕn a krvných podliatín,
- c) na mrazenom králikovi a na hlbokozmrazenom králikovi nesmú byť škvŕny po vysušení mrazom; prípustné sú len veľmi malé škvŕny, nie však na chrbte, na filé a na stehnách.

(4) Králičie mäso, ktoré nespĺňa požiadavky kvality uvedené v odsekoch 2 a 3 musí byť označené na obale názvom „výrobné“; možno ho používať len na výrobu králičích dielov alebo mäsových výrobkov z králičieho mäsa, ak ho príslušný orgán štátnej veterinárnej správy posúdil ako požívateľné bez obmedzenia. Takéto králičie mäso možno používať len v prevádzkarni, ktorá je schválená³⁾ alebo povolená⁴⁾ na rozrábanie a porcovanie králičieho mäsa alebo na výrobu mäsových výrobkov z králičieho mäsa.

³⁾ § 6 ods. 2 písm. j) bod 1 zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov v znení zákona č. 442/2004 Z. z.

⁴⁾ § 8 ods. 3 písm. j) bod 2 zákona č. 488/2002 Z. z. v znení zákona č. 442/2004 Z. z.

§ 8

Teplota králičieho mäsa

(1) Králičie mäso možno uvádzať do obehu len v

- a) chladenom stave,
- b) mrazenom stave alebo
- c) hlbokozmrazenom stave.

(2) Vnútrosvalová teplota králičieho mäsa musí byť stála v celom jeho objeme a musí spĺňať tieto požiadavky:

- a) teplota chladeného králičieho mäsa nesmie byť vyššia ako 4 °C,
- b) teplota mrazeného králičieho mäsa nesmie byť vyššia ako -12 °C.
- c) teplota hlbokozmrazeného králičieho mäsa nesmie byť vyššia ako -18 °C; prípustné je prechodné zvýšenie teploty nepresahujúce 3 °C.

(3) Prechodné zvýšenie teploty nepresahujúce teplotu -15 °C je prípustné v dopravných prostriedkoch pri distribúcii králičieho mäsa do obchodnej siete a v mraziacich skrinách predajní pri uplatnení správnej skladovacej praxe a distribučnej praxe.

§ 9

Označovanie králičieho mäsa

(1) Názov králičieho mäsa sa musí vytvoriť podľa § 5 a 6.

(2) V názve králičieho mäsa sa musí uviesť aj stav králičieho mäsa podľa § 8 ods. 1, v ktorom sa králičie mäso uvádza do obehu.

(3) Ak ide o celého králika, v názve musí byť uvedená trhovú úpravu podľa § 4 ods. 1.

(4) Na obale králičieho mäsa sa musí uvádzať trieda kvality podľa § 7 slovami „Trieda A“ alebo „Trieda B“.

(5) Na obale králičieho mäsa sa musí uvádzať odporúčaná teplota jeho uchovávaní spotrebiteľom a teplota skladovania.

(6) Na obale králičieho mäsa sa musí uvádzať obchodné meno a adresa bitúнку, porciovne alebo baliarne, kde bol králik zabitý a balený, alebo kde bol zabitý králik porciovaný a balený, alebo obchodné meno a adresa predávajúceho králičie mäso, alebo chovateľa králikov, od ktorého mäso pochádza.

(7) Na obale králičieho mäsa alebo na visačke sa musí uvádzať osobitné označenie⁵⁾, ktoré obsahuje aj veterinárne kontrolné číslo bitúнку, porciovne alebo baliarne, kde bol králik zabitý a balený, alebo kde bol zabitý králik porciovaný a balený. Uvedenie veterinárneho kontrolného čísla na obale nie je potrebné, ak sa králičie mäso porciuje a balí v mieste predaja spotrebiteľovi.

(8) Dátum spotreby, ak ide o chladené králičie mäso určuje výrobca podľa podmienok výroby, skladovania a prepravy a podľa spôsobu jeho balenia tak, aby sa zaručilo, že do uvedeného dátumu si králičie mäso zachová svoju kvalitu.

Štvrtý oddiel

Záverečné ustanovenia

§ 10

Zrušovacie ustanovenie

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 15. decembra 1999 č. 4312/1/1999 - 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca hydinové mäso a králičie mäso (oznámenie č. 56/2000 Z. z.) v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. októbra 2002 č. 2744/2002 - 100 (oznámenie č. 633/2002 Z. z.).

§ 11

Požiadavky ustanovené v tomto výnose sa neuplatnia na výrobky, ktoré boli vyrobené alebo

⁵⁾ § 37 ods. 10 zákon č. 488/2002 Z. z. v znení zákona č. 442/2004 Z. z.

uvedené do obehu v inom členskom štáte Európskej únie a v Turecku, alebo boli vyrobené v niektorom zo štátov Európskeho združenia voľného obchodu, ktoré sú súčasne zmluvnou stranou dohody o Európskom hospodárskom priestore. Uvedené platí za predpokladu, že taký výrobok zodpovedá

- a) technickým predpisom, ktoré sú záväzné, ak ide o výrobu alebo o uvedenie do obehu alebo o používanie tohto výrobku v niektorom z týchto štátov,
- b) technickým normám alebo kódexu správnej praxe, ktoré vydal národný normalizačný orgán alebo subjekt jemu na roveň postavený v súlade s právnymi predpismi a požiadavkami štátu, ktorý je zmluvnou stranou dohody o Európskom hospodárskom priestore,
- c) medzinárodným technickým normám, ktoré sa oprávnené používajú v niektorom z týchto štátov, alebo
- d) tradičným či inovačným výrobným postupom používaným v niektorom z týchto štátov v súlade s jeho právnymi predpismi, na ktoré existuje dostatočne podrobná technická dokumentácia zabezpečujúca, že tento výrobok sa môže na daný účel použitia posúdiť v prípade potreby aj na základe doplnujúcich, nie však zhodných skúšok výrobku, a za predpokladu, že tieto

**Minister zdravotníctva
Slovenskej republiky**

Rudolf Zajac, v. r.

predpisy, technické normy, kódexy správnej praxe alebo postupy zaručujúce mieru ochrany právom chráneného záujmu zodpovedajú miere tejto ochrany v Slovenskej republike.

§ 12

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⁾ a bol notifikovaný pod číslom 2005/0071/SK.

§ 13 Účinnosť

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

⁶⁾ Smernica Európskeho parlamentu a Rady 98/34/ES z 22. júna 1998 o postupe pri poskytovaní informácií v oblasti technických noriem a predpisov v znení smernice 98/48/ES, zákon č. 264/1999 Z. z. o technických požiadavkách na výrobky a o posudzovaní zhody a o zmene a o 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 pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Zsolt Simon, v. r.