

V Ý N O S

**Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky
a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky
z 25. augusta 2008 č. 1903/2008 - 100,
ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca
produkty rybolovu 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 v znení neskorších predpisov ustanovujú:

T R E T I A Č A S Ť

O S O B I T N É P O Ž I A D A V K Y

Š T V R T Á H L A V A

P R O D U K T Y R Y B O L O V U A V Ý R O B K Y Z N I C H

§ 1

Úvodné ustanovenia

(1) Táto hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len "potravinový kódex") upravuje požiadavky na nespracované produkty rybolovu¹⁾, upravené produkty rybolovu²⁾ a spracované produkty rybolovu³⁾, určené na ľudskú spotrebu, na ich dovoz z tretích štátov, na manipuláciu s nimi a na ich umiestňovanie na trh.

¹⁾ Čl. 2 ods. 1 písm. n) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení.

²⁾ Príloha č. 1 bod 3.6 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

³⁾ Príloha č. 1 bod 7.4 nariadenia (ES) č. 853/2004. (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

(2) Ak sa v tejto hlave potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na produkty rybolovu a výrobky z nich⁴⁾, na ich dovoz z tretích krajín, na manipuláciu s nimi a na ich umiestňovanie na trh ustanovenia prvej časti a druhej časti potravinového kódexu.

§ 2

Vymedzenie pojmov

(1) Ryby sú všetky studenokrvné vodné stavovce dýchajúce žiabrami, ktoré sú využiteľné na ľudskú spotrebu okrem žiab a plazov.

(2) Živé ryby sú ryby, ktoré vykazujú životné pochody najmä dýchanie, ktoré sa prejavuje pohybom žiabrových krytov.

(3) Sladkovodné ryby sú ryby, ktorých prirodzený životný cyklus alebo jeho časť je viazaná na pevninské alebo vnútrozemské oblasti sladkých vôd a sú vhodné na ľudskú spotrebu.

(4) Živé sladkovodné trhové ryby sú celé sladkovodné ryby podľa odseku 3, ktoré sa umiestňujú na trh maloobchodným predajom v živom stave konečnému spotrebiteľovi alebo sa po zabití používajú na ďalšiu úpravu alebo spracovanie.

(5) Sádzkovanie živých trhových sladkovodných rýb je činnosť, pri ktorej sa vylovené živé trhové

⁴⁾ Príloha č. 1 bod 3.1 nariadenia (ES) č. 853/2004. (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

sladkovodné ryby z akvakultúry (hospodárskeho chovu) prechodným pobytom v čistej vode so zamedzením príjmu potravy zbavujú pred umiestňovaním na trh obsahu zažívacieho ústrojenstva a prípadných cudzích pachov.

(6) Čerstvo zadusené ryby sú ryby, ktoré nevykazujú bežné životné pochody, ale ani žiadne zmeny, svedčiace o ochorení alebo začiatku rozkladných procesov.

(7) Pohlavné orgány (*gonády*) sú vaječníky s ikrami a mliečie dospelých rýb.

(8) Ikry sú vajíčka (*oocyty*) oddelené od spojivových tkanív vaječníkov rýb.

(9) Kaviár je solený produkt rybolovu určený na priamu spotrebu vyrobený z ikier rýb z čeľade jeseterovité (*Acipenseridae*).

(10) Celé ryby sú nepitvané a inak neupravené ryby vcelku tak, ako boli vylovené.

(11) Hmotnosť ryby je hmotnosť celej ryby po odkvapkaní prebytočnej vody.

(12) Hmotnosť tela ryby je hmotnosť upravenej ryby bez častí tela, ako sú hlava, vnútorné orgány, šupiny a plutvy, v závislosti od druhu ryby, ktoré sa do výťažnosti nezapočítavajú.

(13) Výťažnosť rybieho mäsa je pomer hmotnosti tela ryby k hmotnosti celej ryby.

(14) Stolová hodnota ryby je súhrn zmyslovo posudzovaných vlastností ryby pred tepelnou úpravou a po nej.

(15) Zaľadované produkty rybolovu sú čerstvé produkty rybolovu⁵⁾, ktorých trvanlivosť je predĺžená prídavkom drveného ľadu a jedlej soli, alebo bez nej.

(16) Glazúrovanie je technologická operácia vytvárania ochrannej vrstvy ľadu na celom povrchu mrazených a hlbokozmrazených produktov rybolovu, a to ich postrekovaním alebo ponáraním do čistej morskej vody, do pitnej vody alebo do pitnej vody s prídavnými látkami.

(17) Netto hmotnosť glazúrovaných produktov rybolovu, alebo hmotnosť pevného podielu⁶⁾ je hmotnosť produktu rybolovu v zmrazenom stave bez glazúry a bez obalového materiálu.

(18) Filety sú plátky rovnakého druhu rýb nepravidelnej veľkosti a tvaru s kožou alebo bez kože, získané z tiel rýb rezmi rovnobežnými s chrbtovou kosťou.

(19) Rezy (steaky) sú porcie rýb s kožou alebo bez kože, získané rezmi kolmými na chrbtovú kosť.

(20) Delenie je ručné rozdeľovanie alebo mechanizované rozdeľovanie, pílenie alebo rezanie veľkospotrebitel'ských blokov hlbokozmrazených rýb vybalených z priameho obalu na kusy alebo porcie vhodné na obalovanie alebo na balenie pre konečného spotrebiteľa.

(21) Solené produkty rybolovu sú produkty, ktoré boli spracované solením na sucho, solením na mokro, nakladaním alebo nastrekovaním solného roztoku alebo kombináciou týchto procesov.

(22) Nasoľovanie produktov rybolovu (solenie na sucho) je zasýpanie ich povrchu kryštalickou jedlou soľou a ich uchovávanie vo vrstvách takým spôsobom, aby odtekala uvoľnená tekutina.

(23) Solenie produktov rybolovu na mokro je ich naloženie do solného roztoku s koncentráciou

⁵⁾ Príloha č. 1 bod 3.5 nariadenia (ES) č. 853/2004. (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

⁶⁾ § 5 ods. 6 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. apríla 2004 č. 1187/2004 - 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca označovanie potravín (oznámenie č. 265/2004 Z. z.) v znení neskorších predpisov.

soli podľa druhu výrobku na čas dostatočný na to, aby rybacie tkanivá absorbovali špecifikované množstvo soli.

(24) Soľný roztok je roztok jedlej soli a iných zrecích solí a prísad v pitnej vode.

(25) Nastrekovanie soľným roztokom je proces, pri ktorom sa soľný roztok vstrekuje ihlami injektora priamo do rybacieho mäsa.

(26) Údenie produktov rybolovu teplým dymom (údenie za tepla) je proces, pri ktorom sa ryby údia vyvíjaným dymom pri vhodnej kombinácii teploty a času, ktorá je dostatočná na to, aby nastala úplná koagulácia bielkovín rybacieho mäsa, a ktorá zvyčajne postačuje na usmrtenie parazitov, zničenie nesporelujúcich bakteriálnych patogénov a poškodenie sporulujúcich baktérií, ktoré majú zdravotný význam.

(27) Údenie produktov rybolovu studeným dymom (údenie za studena) je proces ošetrovania rýb vyvíjaným dymom pri takej kombinácii teploty a času, ktorá nie je dostatočná na to, aby nastala významná koagulácia bielkovín rybacieho mäsa, ale ktorá vyvoláva určité zníženie aktivity vody (a_w) rybacieho mäsa.

(28) Údené produkty rybolovu sú produkty rybolovu spracované údením studeným dymom alebo údením teplým dymom vyvíjaným z tlejúceho dreva alebo iných vhodných rastlinných materiálov alebo údením regenerovaným dymom v údiarenskom zariadení. Ryby ochutené dymom sú ryby alebo prípravky z rýb, ktoré neboli spracované údením, ale boli ošetrené preparátmi údiarenských ochucovadiel⁷⁾ regenerovanými z kondenzátu dymu získanými rovnakým spôsobom, ako je vyvíjanie dymu pri údení drevom alebo iným vhodným rastlinným materiálom alebo ošetrované zmesou umelých údiarenských ochucovadiel pripravených

zmiešaním chemicky definovaných látok v určených množstvách s použitím technologických postupov, ako je namáčanie, postrekovanie, vstrekovanie alebo napúšťanie údiacim preparátom; za údiaci preparát sa nepovažuje filtrovaný dym (alebo "dym bez chuti"), ako je oxid uhoľnatý.

(29) Polotovary z produktov rybolovu sú nesppracované, čiastočne spracované alebo spracované produkty rybolovu určené na ľudskú spotrebu po predchádzajúcom tepelnom ošetrovaní pred konzumáciou, ako sú pripravené chladené a hlbokozmrazené pokrmy z produktov rybolovu, obalované surové, predsmažené, alebo smažené produkty rybolovu alebo rybacie polievky.

(30) Predsmaženie je smaženie obalovaných produktov rybolovu v oleji takým spôsobom, že stred výrobku zostáva zmrazený.

(31) Smažené výrobky z produktov rybolovu sú potraviny určené na priamu spotrebu, pri ktorých sa surovina úplne tepelne spracúva pôsobením vysokej teploty smažením.

(32) Polokonzervy z produktov rybolovu sú výrobky na priamu spotrebu v hermeticky uzavretých obaloch⁸⁾, ktorých trvanlivosť je predĺžená pasterizáciou⁹⁾, alebo použitím chemických konzervačných látok.

(33) Konzervy z produktov rybolovu sú výrobky na priamu spotrebu termosterilizované⁹⁾ v pevných hermeticky uzavretých obaloch s hodnotou účinnosti termosterilizácie (F_0) vyššou ako 3.

(34) Sušené ryby sú spracované ryby, v ktorých sa prirodzeným spôsobom alebo umelým spôsobom znížilo množstvo voľnej vody natolko, že prakticky nastalo zastavenie činnosti mikroorganizmov, a tým sa predĺžila trvanlivosť týchto výrobkov určených na priamu spotrebu.

⁷⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 2065/2003 z 10. novembra 2003 o údiarenských dochucovadlách používaných alebo určených na použitie v potravinách alebo na potravinách (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 32).

⁸⁾ Čl. 2 ods. 1 písm. l) nariadenia (ES) č. 852/2004. (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení.

⁹⁾ Príloha II kapitola XI ods. 3 nariadenia (ES) č. 852/2004 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení.

(35) Surimi je premytý stabilizovaný proteínový gél vyrobený zo separovaného rybacieho mäsa.

(36) Prípravky zo surimi, ako je surimi gél alebo napodobeniny (imitácie) výrobkov z kôrovcov a z mäkkýšov, sú výrobky vyrobené zo surimi s pridaním zložiek, aróm a ochucovadiel.

§ 3

Členenie spracovaných produktov rybolovu

Spracované produkty rybolovu sa podľa procesov spracúvania, ktoré podstatne menia pôvodné nespracované suroviny alebo ich kombinácií členia na tieto skupiny:

- a) solené,
- b) údené,
- c) marinované,
- d) smažené,
- e) varené,
- f) polokonzervované,
- g) konzervované,
- h) sušené.

§ 4

Označovanie produktov rybolovu

(1) Okrem všeobecných požiadaviek na označovanie potravín sa musia produkty rybolovu a akvakultúry (hospodárskeho chovu) ktoré sa ponúkajú do maloobchodného predaja konečnému spotrebiteľovi na každom stupni obchodovania s príslušným živočíšnym druhom označovať podľa osobitných predpisov.¹⁰⁾

¹⁰⁾ Napr. nariadenie Komisie (ES) č. 2065/2001 stanovujúce podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 104/2000 o informovaní spotrebiteľa o produktoch rybolovu a akvakultúry (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 4/zv. 5) v platnom znení; nariadenie Rady (ES) č. 104/2000 zo 17. decembra 1999 o spoločnej organizácii trhov s výrobkami rybolovu a akvakultúry (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 4/zv. 4) v platnom znení; nariadenie Rady EHS č. 2136/89 z 21. júna 1989 stanovujúce spoločné normy na odbyt pre konzervované sardinky a obchodné opisy pre konzervované sardinky a výrobky typu sardínek (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 4/zv. 1) v platnom znení; nariadenie Rady (EHS) č. 1536/92 z 9. júna 1992 ustanovujúce spoločné trhové normy pre konzervované tuniaky a malé makrely (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 4/zv. 2) v platnom znení.

(2) V názve produktov rybolovu možno uvádzať slovo "čerstvý", len ak ide o čerstvé produkty rybolovu, ktoré boli vychladené na teplotu, ktorá sa blíži teplote topenia ľadu.

(3) Skupinové označenie "rybie výrobky" alebo "rybacie výrobky" možno uvádzať, len ak ide o výrobky z rýb.

(4) Ak ide o imitáciu produktov rybolovu alebo nepravé výrobky, musí sa informácia o tom slovne uvádzať v označení tak, aby spotrebiteľ nemohol byť uvedený do omylu, napr. slovami "nepravý kaviár" s uvedením príslušného druhu rýb, ak ide o ikry z iných druhov rýb, ako sú ryby z čeľade jeseterovité (*Acipenseridae*), "krabie tyčinky - mleté rybie mäso s krabou arómou" alebo "surimi s krabou arómou" alebo slovami "nepravý losos", ak ide o výrobky z iných druhov rýb, ako sú ryby z čeľade lososovité (*Salmonidae*) z rodov *Salmo* a *Oncorhynchus*.

(5) Názvom "kaviár" možno označovať len pravý kaviár vyrobený z ikier rýb z čeľade jeseterovité (*Acipenseridae*).

(6) Pod názvom "losos" možno umiestňovať na trh len ryby z čeľade lososovité (*Salmonidae*) z rodov *Salmo* a *Oncorhynchus* a výrobky z nich. Pod názvom "pstruh" možno umiestňovať na trh len ryby z druhov pstruh potočný (*Salmo trutta*) a pstruh dúhový (*Oncorhynchus mikiss*).

(7) Ak ide o glazúrované produkty rybolovu, musí sa v názve potraviny alebo v jeho blízkosti uvádzať údaj o tomto osobitnom spôsobe ochrany slovom "glazúrované". Ak ide o produkt rybolovu glazúrovaný inak, ako pitnou vodou, napr. čistou morskou vodou, čistou vodou alebo pitnou vodou s prídavnými látkami, musí sa to uvádzať v označení. V označení sa musí uvádzať netto hmotnosť podľa § 2 ods. 17.

¹¹⁾ Napríklad čl. 3 nariadenia (EHS) č. 1536/92 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, 4/zv. 2) v platnom znení.

(8) V názve potraviny alebo v jeho bezprostrednej blízkosti sa musí uvádzať údaj o spôsobe úpravy produktu rybolovu, napr. slovami "nepitvané", "pitvané", "celé", "filety", "rezy", "vykostené", "bez hlavy", "s kožou", "kúsky", "úlomky", "drvený"¹²⁾, "separovaný" a tiež aj o spôsobe spracovania, ak ide o spracované produkty rybolovu, napr. "údené studeným dymom", "údené teplým dymom", alebo "marinované".

(9) Ak použitý nálev tvorí súčasť názvu výrobku, musí sa uvádzať jeho zvyčajný názov alebo názov podľa osobitných predpisov.¹²⁾

(10) Ak ide o produkty rybolovu umiestňované na trh rozmrazené, musí byť spotrebiteľ o tom informovaný.

(11) Upravené ryby alebo spracované ryby možno označovať slovami "bez kostí" len ak z nich boli úplne odstránené kosti vrátane ihlicovitých kostí.

(12) Upravené ryby alebo spracované ryby možno označovať slovom "vykostené", len ak v 1 kg ryby nie je viac ako jedna kosť, ktorá je dlhá 10 mm a viac alebo má priemer 1 mm alebo viac; kosť ktorá je dlhá 5 mm a viac sa nepovažuje za chybu, ak má priemer najviac 2 mm.

(13) Ak ide o obalované polotovary z produktov rybolovu, musí sa v označení uvádzať množstvo produktu bez obalovacej zmesi v percentách.

(14) V označení možno použiť slovo "údené", len ak ide o ryby ošetrované procesmi podľa § 2 ods. 26 a 27 alebo preparátmi údiarenských ochucovadiel⁷⁾ regenerovanými z kondenzátu dymu získaného rovnakým spôsobom, ako je vyvíjanie dymu pri údení drevom alebo iným vhodným

rastlinným materiálom aplikovaným v údiarenskom zariadení pri kombináciách teploty a času obdobnými, ako sú uvedené v § 2 ods. 26 a 27. Ak ide o ryby, ktoré neprešli procesom údenia, ale boli ošetrované kondenzátmi dymu alebo ochutené zmesou umelých údiarenských ochucovadiel s použitím technologických postupov, ako je postrekovanie, vstrekovanie alebo napúšťanie údiacim preparátom, musia byť označené slovami "s príchuťou dymu" alebo slovami "ochutené dymovým preparátom".

§ 5

Požiadavky na živé sladkovodné trhové ryby

(1) Živé sladkovodné trhové ryby určené na umiestňovanie na trh na ľudskú spotrebu musia byť bez zjavných patologických zmien, príznakov ochorenia alebo iných abnormalít, ktoré nepriaznivo ovplyvňujú ich bezpečnosť a kvalitu, bez cudzích pachov, deformácií, poranenia zasahujúceho do svaloviny alebo kostí hlavy a bez mechanického poškodenia presahujúceho 10 percent celkového povrchu tela ryby.

(2) Jednotlivé druhy sladkovodných trhových rýb umiestňovaných na trh v živom stave alebo dodávaných na ďalšie spracúvanie musia dosahovať predpísanú najnižšiu hmotnosť, ako aj najmenšie hodnoty výťažnosti a najnižší počet bodov stolovej hodnoty, ktoré sú pre jednotlivé druhy rýb uvedené v prílohe. Ryby, ktoré nedosiahnu predpísanú hmotnosť, výťažnosť alebo stolovú hodnotu sa hodnotia ako neštandardné.

(3) Ryby z akvakultúr, ktoré uhynuli pred výlovom, okrem čerstvo zadržaných rýb, sa nesmú umiestňovať na trh na účely ľudskej spotreby, ani dodávať a používať na úpravu alebo spracovanie.

(4) Živé ryby, ktoré nespĺňajú požiadavky podľa odseku 1 nemožno dodávať do maloobchodného predaja. Na spracovanie možno používať len tie ryby, ktoré majú len malé odchýlky od

¹²⁾ Čl. 5 nariadenia (EHS) č. 2136/89 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 4/zv. 1) v platnom znení; čl. 4 nariadenia (EHS) č. 1536/92 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, 4/zv. 2) v platnom znení.

ustanovených ukazovateľov kvality, alebo ak ide o odchýlky živých rýb, ktoré možno bez toho, aby to ovplyvnilo bezpečnosť alebo kvalitu konečného výrobku spoľahlivo odstrániť v súlade so správnou praxou prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, v ktorom sa spracúvajú.

§ 6

Požiadavky pri výlove, sádkovaní, preprave a manipulácii so živými sladkovodnými trhovými rybami a ich umiestňovaní na trh

(1) Pri výlove sladkovodných rýb musí prevádzkovateľ farmového chovu rýb dbať na to, aby

- a) živé ryby neboli vystavené zbytočnému stresu a manipulácia s nimi bola šetrná,
- b) nedochádzalo k poraneniu rýb nevhodným rybárskym náčiním,
- c) nedochádzalo k duseniu rýb v dôsledku dlhého zotrvania rýb mimo vodného prostredia, preplňovania nádob rybami alebo v dôsledku nedostatočnej výmeny vody v nádobách alebo v nádržiacich s rybami.

(2) Po výlove musí prevádzkovateľ farmového chovu ryby roztriediť. Ryby, ktoré nespĺňajú požiadavky kvality na živé trhové ryby podľa § 5, musia sa umiestniť v sádkach oddelene.

(3) Pred dodaním do maloobchodu alebo pred prepravou na ďalšiu úpravu alebo spracovanie sa musia živé sladkovodné ryby sádkovať. Čas sádkovania sa určuje podľa ročného obdobia a špecifických požiadaviek jednotlivých druhov rýb. Podmienky sádkovania a manipulácie s rybami v sádkach určuje prevádzkovateľ farmového chovu alebo sádky podľa zásad správnej výrobných praxe¹³⁾.

(4) Sladkovodné trhové ryby sa musia pri umiestňovaní na trh v živom stave vrátane maloobchodného predaja prepravovať¹⁴⁾ tak, aby sa

¹³⁾ Príloha I nariadenia (ES) č. 852/2004 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení.

¹⁴⁾ Príloha III oddiel VIII kapitola VIII bod 4 nariadenia (ES) č. 853/2004. (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

nepriaznivo neovplyvňovala bezpečnosť potravín z nich vyrábaných, životaschopnosť týchto rýb a aby sa dodržali požiadavky podľa osobitného predpisu.¹⁵⁾

(5) Živé sladkovodné trhové ryby možno predávať konečnému spotrebiteľovi len na miestach maloobchodného predaja, ktoré sú na tento účel vhodne vybavené. Ak ide o maloobchodný predaj musia sa živé ryby uchovávať pri takej teplote a takým spôsobom, ktorý nepriaznivo neovplyvňuje bezpečnosť potravín z nich pripravených, alebo životaschopnosť rýb¹⁶⁾ a aby sa dodržali požiadavky podľa osobitného predpisu.¹⁵⁾

(6) Čerstvo zadusené ryby sa musia z vody ihneď odstrániť a vhodne uchovávať. Na maloobchodný predaj konečnému spotrebiteľovi alebo na ďalšie spracovanie na účely ľudskej spotreby ich možno používať až po úprave a kontrole vo vhodne vybavenom trvalom zariadení určenom na umiestňovanie na trh zabitých, upravených čerstvých produktov rybolovu alebo spracovaných produktov rybolovu, na ktoré musí byť ambulantný maloobchodný predaj viazaný.

§ 7

Požiadavky na mrazené produkty rybolovu

(1) Zmrazovanie, označovanie, skladovanie, preprava a umiestňovanie na trh vrátane maloobchodného predaja hlbokozmrazených produktov rybolovu musí spĺňať požiadavky ustanovené osobitnými predpismi.¹⁷⁾

¹⁵⁾ Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 315/2003 Z. z., ktorým sa ustanovujú požiadavky na ochranu zvierat v čase ich zabíjania alebo usmrčovania v znení nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 497/2003 Z. z.

¹⁶⁾ Príloha III oddiel VIII kapitola VII bod 3 nariadenia (ES) č. 853/2004. (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

¹⁷⁾ Výnos 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 oznámenie č. 536/2007 Z. z.

(2) Rozmrazené produkty rybolovu sa musia pri maloobchodnom predaji skladovať a uchovávať pri teplote, ktorá sa približuje teplote topenia ľadu.

(3) Ak pri delení, rezaní, pílení alebo prebaľovaní hlbokozmrazených produktov rybolovu, nastalo len krátkodobé temperovanie ich povrchu, pri ktorom však vnútorná teplota produktov nepresiahla teplotu ustanovenú osobitnými predpismi¹⁷⁾ a čo najskôr po balení do obalov určených pre konečného spotrebiteľa sa na tieto produkty rybolovu znovu uplatnil ustanovený postup hlbokého zmrazenia¹⁷⁾ na teplotu najviac -18 °C v každom bode výrobku, možno tieto umiestňovať na trh ako hlbokozmrazené.

§ 8

Požiadavky na hlbokozmrazené polotovary z produktov rybolovu

(1) Hlbokozmrazené rybacie tyčinky (rybie prsty), hlbokozmrazené rybacie filety alebo rezy, hlbokozmrazené rybacie filé alebo iné porcie, ako sú rezy z blokov hlbokozmrazeného rybacieho mäsa alebo formované porcie z rybacej svaloviny, možno umiestňovať na trh ako obalované alebo neobalované, surové, čiastočne tepelne spracované, napr. predsmážené, určené na spotrebu po tepelnom ošetrovaní alebo úplne tepelne spracované a určené na priamu spotrebu. Uvedené výrobky musia spĺňať tieto požiadavky:

a) rybacie tyčinky (rybie prsty) musia mať, vrátane zmesi na obalovanie, hmotnosť najmenej 20 g a najviac 50 g; musia byť tvarované tak, aby

ich dĺžka bola najmenej trojnásobkom najväčšej šírky. Každá tyčinka musí mať hrúbku najmenej 10 mm,

- b) obalované alebo neobalované rybacie filé, filety, krokety alebo formované výrobky iné ako rybacie tyčinky (rybie prsty) podľa písmena a) môžu mať ľubovoľný tvar, hmotnosť a rozmery,
- c) výrobky podľa písmen a) a b) možno vyrábať z jedného druhu rýb alebo zo zmesi druhov s obdobnými organoleptickými vlastnosťami,
- d) filety a rezy z celistvej rybacej svaloviny, môžu byť s kožou alebo bez kože.

(2) Tuky a oleje používané na smaženie a predsmážanie rybacích polotovarov musia spĺňať požiadavky podľa osobitného predpisu.¹⁷⁾

§ 9

Zrušovacie ustanovenia

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 26. marca 2001 č. 877/2001 - 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca produkty rybolovu a výrobky z nich (oznámenie č. 186/2001 Z. z.).

§ 10

Účinnosť

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

**Minister zdravotníctva
Slovenskej republiky
Richard Raši, v. r.**

**Minister pôdohospodárstva
Slovenskej republiky
Stanislav Becík, v. r.**

**Príloha
k štvrtej hlave tretej časti
potravinového kódexu**

Znaky kvality jednotlivých druhov sladkovodných trhových rýb

Druh ryby	Najnižšia hmotnosť v g	Najmenšia výťažnosť v %
Amur biely	800	60
Bufalo čierny	250	75
Bufalo veľkoústý	250	75
Zubáč veľkoústý	400	55
Pleskáč vysoký I.	300	62
II.	100	60
Kapor rybníčný výberový	2 500	57
I.	1 000	57
II.	700	56
III.	500	52
Karas zlatistý	150	50
Karas striebřistý	200	52
Lieň sliznatý	150	80
Lipeň tymiánový	150	70
Ostriež zelenkavý I.	150	55
II.	100	50
Ostračka veľkoústa	150	60
Plotica červenooká	150	55
Pstruh dúhový	150	78
Pstruh potočný	150	71
Sivoň americký	150	72
Sih peľeď	150	75
Sih maréna	150	75
Sumec veľký	1 000	62
Sumček škvrnitý	150	77
Šťuka severná	500	60
Tolstolobik biely	700	58
Tolstolobik pestrý	700	56
Úhor riečny I.	500	85
II.	250	85
Tilapia níl'ska I.	150	80
II	20	80