

VESTNÍK

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky

Ročník XXXVI

10. február 2004

Čiastka 5

O b s a h:

10. Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 17. decembra 2003 č. 3757/2003-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca potraviny a potravinové prísady ošetrené ionizujúcim žiarením
11. Oznámenie Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky o uverejnení odrôd prihlásených k právnej ochrane v Slovenskej republike a o vydaní šľachtiteľských osvedčení (zo 17. 9. 2003, číslo 100/2003-510)
12. Listina registrovaných odrôd pre rok 2003
13. Oznámenie Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky o uverejnení odrôd prihlásených k právnej ochrane v Slovenskej republike a o vydaní šľachtiteľských osvedčení (z 26. 1. 2004 č. 81/2004-510)
14. Kompletný zoznam dodávateľov krmív - Stav k 31. 12. 2003

10

V Ý N O S

**Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky
a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky
zo 17. decembra 2003 č. 3757/2003-100,
ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca
potraviny a potravinové prísady ošetrené ionizujúcim žiarením**

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:

D R U H Á Č A S Ť

VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY

Š I E S T A H L A V A

POTRAVINY A POTRAVINOVÉ PRÍSADY OŠETRENÉ IONIZUJÚCIM ŽIARENÍM

§ 1

Úvodné ustanovenia

(1) Táto hlava Potravinového kódexu Sloven-

skej republiky (ďalej len „potravinový kódex“) ustanovuje požiadavky na výrobu a dovoz potravín a potravinových prísad ošetrovaných ionizujúcim žiarením, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu.

(2) Potraviny a potravinové prísady ošetrované ionizujúcim žiarením možno uvádzať do obehu, ak spĺňajú požiadavky podľa tejto hlavy potravinového kódexu.

(3) Ustanovenia tejto hlavy potravinového kódexu sa nevzťahujú na potraviny a potravinové prísady

- a) ožiarené ionizujúcim žiarením, ktoré je vyžarované meracími a kontrolnými zariadeniami, ak absorbovaná dávka nie je väčšia ako
1. 0,01 Gray (ďalej len „Gy“), ak ide o kontrolné zariadenia, ktoré využívajú neutróny o maximálnej energii do 14 MeV,
 2. 0,5 Gy, ak ide o kontrolné zariadenia, ktoré využívajú elektromagnetické žiarenie o maximálnej energii do 10 MeV,
 3. 0,5 Gy, ak ide o kontrolné zariadenia, ktoré využívajú iné druhy ionizujúceho žiarenia o maximálnej energii 5 MeV.
- b) ošetrované ionizujúcim žiarením pre pacientov pod lekárske dohľadom, ktorí potrebujú sterilnú diétu.

§ 2

Vymedzenie pojmov

(1) Ošetrovanie potravín a potravinových prísad ionizujúcim žiarením je technologický postup, ktorý využitím energie žiarenia umožňuje zachovať ich kvalitu a predĺžiť ich trvanlivosť.

(2) Ionizujúce žiarenie je taký druh elektromagnetického žiarenia alebo elektricky nabitých častíc, ktoré vyvolávajú v ožarovanej látke ionizáciu.

(3) Ožarovacie zariadenie na ošetrovanie potravín a potravinových prísad ionizujúcim žiarením je súbor technologických zariadení.

(4) Stredná absorbovaná dávka je priemerná hodnota absorbovaných dávok v celej ošetrovanej potravine alebo potravinovej prísade. Rozdiel medzi strednou absorbovanou dávkou a absorbovanými dávkami v jednotlivých častiach ožarovanej potraviny a potravinovej prísady je mierou homogenity ošetrovania potraviny a potravinovej prísady ionizujúcim žiarením.

Požiadavky na ošetrovanie potravín a potravinových prísad ionizujúcim žiarením

§ 3

Zdroje a ožarovacie zariadenia na ošetrovanie potravín a potravinových prísad ionizujúcim žiarením a kontrola ošetrovania ionizujúcim žiarením

(1) Na ošetrovanie potravín a potravinových prísad ionizujúcim žiarením možno používať len tieto zdroje ionizujúceho žiarenia:

- a) uzavretý rádioaktívny žiarič obsahujúci rádionuklid kobalt – 60 (^{60}Co), ktorý je zdrojom gamažiarenia o energii 1,1 až 1,3 MeV,
- b) uzavretý rádioaktívny žiarič obsahujúci rádionuklid cézium – 137 (^{137}Cs), ktoré je zdrojom gama - žiarenia o energii 0,660 MeV,
- c) generátor ionizujúceho žiarenia, ktorý je zdrojom elektromagnetického žiarenia a pri prevádzke na nominálnych parametroch produkuje fotóny o maximálnej energii 5 MeV,
- d) generátor ionizujúceho žiarenia, ktorý je zdrojom urýchlených elektrónov, pričom maximálna energia elektrónov pri nominálnych prevádzkových parametroch je nižšia ako 10 MeV.

(2) Stredná absorbovaná dávka pri ošetrovaní potravín a potravinových prísad ionizujúcim žiarením nesmie presiahnuť 10 kGy.

(3) Maximálnu absorbovanú dávku v potravinách a potravinových prísadách ošetrovaných

ionizujúcim žiarením možno aplikovať po častiach; maximálna absorbovaná dávka však nesmie presiahnuť ustanovený limit. Ošetrovanie ionizujúcim žiarením sa nesmie používať v kombinácii so žiadaným chemickým ošetrovaním, ktoré má rovnaký účel ako toto ošetrovanie.

(4) Homogenita ošetrovania ionizujúcim žiarením je základnou podmienkou kvality technologického postupu ošetrovania potravín a potravinových prísad ionizujúcim žiarením. Nevyhnutné je zabezpečiť, aby rozdiel medzi minimálnou absorbovanou dávkou a maximálnou absorbovanou dávkou a strednou absorbovanou dávkou nebol väčší ako 50 percent. Táto podmienka je splnená, ak podiel maximálnej absorbovanej dávky a minimálnej absorbovanej dávky je menší ako 3.

(5) Ošetrovať potraviny a potravinové prísady ionizujúcim žiarením možno len na základe povolenia orgánu na ochranu zdravia¹⁾.

(6) Potraviny a potravinové prísady, ktoré možno ošetrovať ionizujúcim žiarením a ich maximálna celková priemerná absorbovaná dávka žiarenia sú uvedené v prílohe č. 1.

(7) O kontrole ožarovacieho zariadenia na ošetrovanie potravín a potravinových prísad ionizujúcim žiarením a ošetrovaní potravín a potravinových prísad ionizujúcim žiarením sa musí viesť protokol vrátane záznamov o kvantitatívnej dozimetrii potravín a potravinových prísad ošetrovaných ionizujúcim žiarením.

§ 4

Hygienické požiadavky

(1) Potraviny a potravinové prísady, ktoré majú byť ošetrované ionizujúcim žiarením, musia spĺňať požiadavky zdravotnej neškodnosti a kvality ustanovené v potravinovom kódexe.

1) § 17f ods. 2 písm. t) zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 272/1994 Z. z. o ochrane zdravia ľudí v znení neskorších predpisov.

(2) Pri výrobe potravín a potravinových prísad ošetrovaných ionizujúcim žiarením, pri manipulácii s nimi a pri ich uvádzaní do obehu sa musia dodržiavať hygienické požiadavky uvedené v potravinovom kódexe.

(3) Každá ožarovňa musí mať vypracovaný monitorovací plán, podľa ktorého sa kontroluje proces ošetrovania potravín a potravinových prísad ionizujúcim žiarením.

(4) Spôsob určenia celkovej priemernej absorbovanej dávky a postupy pri ožarovaní potravín a potravinových prísad sú uvedené v prílohe č. 2.

§ 5

Podmienky ošetrovania potravín a potravinových prísad ionizujúcim žiarením

(1) Ošetrovať potraviny a potravinové prísady ionizujúcim žiarením možno povoliť, len ak

- a) existuje odôvodnená technologická potreba,
- b) nepredstavuje riziko ohrožujúce zdravie ľudí a vykonáva sa za určených podmienok,
- c) je v prospech spotrebiteľa,
- d) sa nepoužíva ako náhrada za hygienické alebo zdravotné opatrenia alebo správnu výrobnú prax alebo poľnohospodársku prax,
- e) v čase úpravy spĺňajú požiadavky na kvalitu a zdravotnú neškodnosť.

(2) Ošetrovať potraviny a potravinové prísady ionizujúcim žiarením možno len na tieto účely:

- a) znížiť výskyt chorôb prenášaných potravinami a potravinovými prísadami, a to zničením patogénnych organizmov,
- b) znížiť kazenie potravín a potravinových prísad spomaľovaním alebo zastavením procesu rozkladu a zničením organizmov spôsobujúcich kazenie potravín a potravinových prísad;
- c) znížiť straty potravín a potravinových prísad spôsobených predčasným zrením, klíčením alebo pučaním,
- d) zbaviť potraviny a potravinové prísady škodcov rastlín alebo rastlinných produktov.

(3) Ošetrovať potraviny a potravinové prísady ionizujúcim žiarením možno v spojení s inými technologickými operáciami iba po schválení orgánom na ochranu zdravia.

§ 6

Dokumentácia o zariadení na ošetrovanie potravín a potravinových prísad a potravinách a potravinových prísadách ošetrovaných ionizujúcim žiarením

O ožarovacom zariadení na ošetrovanie potravín a potravinových prísad, ako aj o potravinách a potravinových prísadách ošetrovaných ionizujúcim žiarením sa musí viesť dokumentácia, ktorá sa musí archivovať 5 rokov. Okrem toho sa vedie dokumentácia o každom zdroji ionizujúceho žiarenia²⁾. Dokumentácia o zariadení na ošetrovanie potravín a potravinových prísad, ako aj potravinách a potravinových prísadách ošetrovaných ionizujúcim žiarením, musí obsahovať tieto údaje:

- a) názov a množstvo potraviny a potravinovej prísady ošetrenej ionizujúcim žiarením,
- b) označenie výrobnéj dávky potraviny a potravinovej prísady ošetrenej ionizujúcim žiarením,
- c) orgán, ktorý schválil ošetrovanie ionizujúcim žiarením,
- d) adresu príjemcu potraviny a potravinovej prísady ošetrenej ionizujúcim žiarením,
- e) dátum ošetrenia potraviny a potravinovej prísady ionizujúcim žiarením,
- f) druh obalu použitého pri ošetrovaní potraviny a potravinovej prísady ionizujúcim žiarením,
- g) podrobné údaje o dozimetrickej kontrole podľa prílohy č. 2 s uvedením minimálnej absorbovanej dávky a maximálnej absorbovanej dávky, druhu a energie použitého ionizujúceho žiarenia,
- h) odkaz na potvrdzujúce merania počiatkovej dávky žiarenia.

2) Bod XVII prílohy k zákonu č. 470/2000 Z. z. ktorým sa mení a dopĺňa zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 272/1994 Z. z. o ochrane zdravia ľudí v znení neskorších predpisov, zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov a ktorým sa mení zákon č. 130/1998 Z. z. o mierovom využívaní jadrovej energie a o zmene a doplnení zákona č. 174/1968 Zb. o štátnom odbornom dozore nad bezpečnosťou práce v znení zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 256/1994 Z. z.

§ 7

Balenie

Potraviny a potravinové prísady ošetrované ionizujúcim žiarením v obaloch musia byť balené v obaloch vyhovujúcich na tento účel.

§ 8

Označovanie

Okrem požiadaviek na označovanie potravín³⁾ sa musia v označení potravín a potravinových prísad ošetrovaných ionizujúcim žiarením uvádzať tieto ďalšie údaje:

- a) ak ide o potraviny a potravinové prísady, ktoré sú určené pre konečného spotrebiteľa alebo hromadných dodávateľov (veľkosklad, baliareň a iné),
 1. ak sú potraviny a potravinové prísady uvádzané do obehu jednotlivo, v označení sa musia uvádzať slová „Ošetrované ionizujúcim žiarením“ alebo slovo „Ožarované“; ak ide o potraviny a potravinové prísady uvádzané do obehu podľa hmotnosti, musia byť tieto slová uvedené spolu s ich názvom na výveske alebo oznámení nad nádobou, v ktorej sú tieto umiestnené alebo vedľa nej,
 2. ak sa prísada ošetrovaná ionizujúcim žiarením používa na výrobu potravín, rovnaké slová ako v bode 1 sa musia uvádzať v označení zložiek týchto potravín pri takto ošetrenej prísade; označenie o ošetrovaní ionizujúcim žiarením sa musí uvádzať aj v označení takto ošetrovaných prísad používaných v zmesových prísadách do potravín, aj keď ich je v potravine menej ako 25 hmotnostných percent,
- b) ak ide o potraviny a potravinové prísady, ktoré nie sú určené pre konečného spotrebiteľa alebo hromadných dodávateľov
 1. označenie o ošetrovaní ionizujúcim žiarením podľa písmena a) bod 1 sa musí uvádzať aj

3) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. októbra 2002 č. 2745/2002 – 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca označovanie potravín (oznámenie č. 634/2002 Z. z.).

v označení takto ošetrených potravín a potravinových prísad, ktoré sa môžu používať na výrobu neožarovaných potravín,

2. musí byť uvedené označenie a adresa zariadenia, v ktorom sa vykonalo ošetrenie ionizujúcim žiarením.

(2) Ošetrenie ionizujúcim žiarením sa musí uvádzať vždy v dokumentoch, ktoré sú priložené alebo obsahujú odkaz na potraviny a potravinové prísady ošetrené ionizujúcim žiarením.

§ 9

Dovoz potravín a potravinových prísad ošetrených ionizujúcim žiarením

Potravina a potravinová prísada ošetrená ionizujúcim žiarením nesmie byť dovezená z tretej krajiny, ak

- a) nie je ošetrená v súlade s podmienkami, ktoré platia pre tieto potraviny a potravinové prísady,
- b) nie sú k nej priložené dokumenty, v ktorých je uvedené označenie a adresa zariadenia, ktoré vykonalo ošetrenie ionizujúcim žiarením a informácie podľa § 6,
- c) nebola upravovaná v ožarovacom zariadení na ošetrenie potravín a potravinových prísad ionizujúcim žiarením, ktoré je uvedené v zozname týchto zariadení, publikovanom vo Vestníku Európskych spoločností (Official Journal of European Communities).

**Minister zdravotníctva
Slovenskej republiky**

Rudolf Zajac, v. r.

§ 10

Záverečné ustanovenie

Týmto výnosom sa transponujú právne akty Európskej únie uvedené v prílohe č. 3.

§ 11

Zrušovacie ustanovenie

Zrušuje sa šiesta hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca radiačne ošetrené potraviny výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 981/1996 – 100 z 20. mája 1996, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 195/1996 Z. z.) v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16. decembra 1997 č. 557/1998 – 100 (oznámenie č. 284/1998 Z. z.).

§ 12

Účinnosť

Tento výnos nadobúda účinnosť 15. februára 2004 okrem § 9, ktorý nadobúda účinnosť dňom platnosti zmluvy o pristúpení Slovenskej republiky k Európskej únii.

**Minister pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Zsolt Simon, v. r.

Príloha č. 1
k šiestej hlave druhej časti
potravinového kódexu

Potraviny a potravinové prísady, ktoré môžu byť ošetrené ionizujúcim žiarením
a maximálne dávky žiarenia

Potravina a potravinová prísada	Maximálna celková priemerná absorbovaná dávka žiarenia v kGy
Sušené aromatické byliny, korenie, zeleninové ochucovadlá	10,0

1. DOZIMETRIA

Celková priemerná absorbovaná dávka

Na účely určenia prospešnosti pre zdravie ľudí, ak ide o potraviny a potravinové prísady ošetrované s celkovou dávkou žiarenia najviac 10 kGy, možno predpokladať, že všetky chemické účinky ionizujúceho žiarenia v rozpätí tejto konkrétnej dávky žiarenia sú proporcionálne k tejto dávke.

Celková priemerná absorbovaná dávka D je definovaná týmto integrálom z celého objemu potraviny:

$$D = \frac{1}{M} \int p(x, y, z) d(x, y, z) dV$$

kde M je celková hmotnosť upravovanej vzorky,
 P je lokálna hustota v bode (x, y, z) ,
 d je lokálna absorbovaná dávka v bode (x, y, z) .

Celkovú priemernú absorbovanú dávku možno určiť priamo pre homogénne potraviny potravinové prísady alebo pre potraviny a potravinové prísady uvádzané do obehu podľa hmotnosti, ktoré majú zjavnú homogénnu hustotu, a to vhodným rozmiestnením primeraného počtu dozimetrov a náhodnou kontrolou v ich celom objeme. Z rozloženia absorbovanej dávky určenej týmto spôsobom možno vypočítať priemer, ktorý predstavuje celkovú priemernú absorbovanú dávku.

Ak je dobre určený tvar krivky rozloženia absorbovanej dávky v potravine a potravinovej prísave, sú známe pozície minimálnej a maximálnej dávky žiarenia.

Merania rozloženia absorbovanej dávky v sérii vzoriek potravín a potravinových prísad možno používať na stanovenie odhadu priemernej absorbovanej dávky.

V niektorých prípadoch stredná hodnota priemerných hodnôt minimálnej absorbovanej dávky (D_{\min}) a maximálnej absorbovanej dávky (D_{\max}) predstavuje dobrý odhad celkovej absorbovanej dávky, t. j.

celková priemerná absorbovaná dávka

$$\gg \frac{D_{\max} + D_{\min}}{2} .$$

Pomer $\frac{D_{\max}}{D_{\min}}$ nesmie presiahnuť hodnotu 3.

2. POSTUPY

- 2.1. Pred začatím bežného ožarovania určitej kategórie potravín a potravinových prísad v ožarovacom zariadení sa určia pozície minimálnych a maximálnych absorbovaných dávok meraním týchto dávok v celom objeme produktu. Tieto potvrdzujúce merania sa musia vykonávať v primeranom počte, napr. 3 až 5, aby bolo možné zistiť toleranciu pre odchýlky v hustote alebo geometrii.
- 2.2. Merania sa musia opakovať pri každej zmene potraviny a potravinovej prísady, jeho geometrie alebo podmienok ošetrovania ionizujúcim žiarením.
- 2.3. Počas tohto procesu sa vykonávajú bežné merania absorbovaných dávok s cieľom zabezpečiť, aby neboli presiahnuté limity týchto dávok. Merania sa musia vykonávať umiestnením dozimetrov v pozíciách maximálnej absorbovanej dávky alebo minimálnej absorbovanej dávky alebo v referenčnej pozícii. Absorbovaná dávka v referenčnej pozícii musí

kvantitatívne nadväzovať na maximálnu a minimálnu absorbovanú dávku. Referenčná pozícia musí byť umiestnená vo vhodnom bode v potravine alebo potravinovej prísade, a to tam, kde sú odchýlky malé.

2.4. Bežné merania absorbovaných dávok sa musia vykonávať na každej výrobnej dávke potravín a potravinových prísad v pravidelných ustanovených intervaloch počas výroby.

2.5. Ak sú ožarované tekuté nebalené potraviny a potravinové prísady, nemožno určiť pozície minimálnych absorbovaných dávok a maximálnych absorbovaných dávok. V takomto prípade sa uprednostňuje použitie náhodného merania dozimetrom na zistenie týchto extrémnych absorbovaných dávok.

2.6. Merania absorbovaných dávok sa musia vykonávať pomocou uznaných dozimetrických meradiel tak, aby bolo možné sledovať merania až po primárne normy.

2.7. Počas ošetrovania potravín a potravinových prísad ionizujúcim žiarením musia sa kontrolovať a priebežne evidovať vybrané parametre ožarovacích zariadení. Ak ide o rádionuklidové zariadenia, tieto parametre zahŕňajú rýchlosť prepravy potraviny a potravinovej prísady alebo čas, keď sa tieto nachádzajú v zóne ožarovania a v nastavenej správnej pozícii zdroja. Ak ide o urýchlovače tieto parametre zahŕňajú rýchlosť prepravy potraviny a potravinovej prísady, energiu zdroja, tok elektrónov a snímanie ožarovaného poľa zariadenia

Zoznam transponovaných právnych aktov Európskych spoločenstiev

1. Smernica 1999/2/EC Európskeho Parlamentu a Rady z 22. februára 1999 o aproximácii zákonov členských štátov týkajúcich sa potravín a potravinárskych prísad upravovaných ionizujúcim žiarením.
2. Smernica 1999/3/EC Európskeho Parlamentu a Rady z 22. februára 1999 o zostavení zoznamu potravín a potravinových prísad Spoločenstva upravovaných ionizujúcim žiarením.

Smernice Európskeho Parlamentu a Rady sú preložené do slovenského jazyka; do úradného prekladu v slovenskom jazyku možno nahliadnuť v sídle Inštitútu pre aproximáciu práva Úradu vlády Slovenskej republiky, Námestie slobody 1/29, Bratislava.