

VESTNÍK

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky

Ročník XXXV

28. november 2003

Čiastka 24

O b s a h:

79. Potravinový kódex - Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 27. októbra 2003 č. 2986/2003 - 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca hlbokozmrazené potraviny a mrazené potraviny
80. Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky zo 4. novembra 2003 č. 2914/2003-100 o denaturačných prostriedkoch, ich najmenšom prípustnom množstve, požiadavkách na prípravu denaturovaného liehu, požiadavkách na denaturovaný lieh a o použití denaturovaného liehu
81. Dodatok k Listine registrovaných odrôd uverejnených v čiastke 13 Vestníka Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky z 9. júna 2003
82. Mimoriadne opatrenie pre uznávanie zdravotného stavu zemiakového sadiva
83. Doplnok k zoznamu registrovaných veterinárnych liekov a schválených veterinárnych prípravkov od 30. 4. 2003 do 30. 9. 2003
84. Smernica na poskytovanie štátnej podpory formou poskytovania prostriedkov na nadobudnuté záložné listy na tovar rastlinného pôvodu z úrody roku 2003 uskladnený vo verejných skladoch (č. 3531/2003-100)

79

V Ý N O S

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 27. októbra 2003 č. 2986/2003 - 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca hlbokozmrazené potraviny a mrazené potraviny

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:

DRUHÁ ČASŤ

VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY

DEVIATA HLAVA

HLBOKOZMRAZENÉ POTRAVINY A MRAZENÉ POTRAVINY

§ 1

Úvodné ustanovenia

(1) Táto hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len „potravinový kódex“) ustanovuje všeobecné požiadavky na výrobu hlbokozmrazených potravín určených na ľudskú spotrebu (ďalej len „hlbokozmrazené potraviny“), na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu.

(2) Ustanovenia tejto hlavy sa vzťahujú aj na
a) mrazené potraviny uvedené v príslušných hlavách tretej časti potravinového kódexu,
b) skladovanie, prepravu a uvádzanie do obehu

mrazených krémov, zmrzliny¹⁾ a ľadu určených konečnému spotrebiteľovi²⁾.

(3) Ustanovenia osobitných predpisov, ktoré sa vzťahujú na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti a hygienickej bezchybnosti živočíšnych produktov, na veterinárnu ochranu štátneho územia, na podmienky ochrany zvierat, na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti a hygienickej bezchybnosti produktov rastlinného pôvodu, na ochranu zdravia rastlín a na ochranu štátneho územia pred prenosom nálezov ochorenia rastlín, nie sú týmto výnosom dotknuté.

§ 2 Vymedzenie pojmov

(1) Hlbokozmrazené potraviny sú potraviny určené na ľudskú spotrebu alebo výrobu potravín a pokrmy, okrem mrazených krémov, zmrzlín a ľadu, ktoré boli zmrazené procesom, pri ktorom fáza maximálnej tvorby ľadových kryštálov v nich prebehla čo najrýchlejšie, primerane druhu zmrazovanej potraviny a po dosiahnutí konečnej teploty po jej vyrovnaní a stabilizácii sa v každom ich bode trvalo udržiava teplota -18 °C alebo nižšia a uvádzajú sa do obehu tak, že táto ich vlastnosť je uvedená v označení.

(2) Mrazené potraviny sú potraviny určené na ľudskú spotrebu alebo výrobu potravín, uvedené v príslušnej hlave tretej časti potravinového kódexu, ktoré boli zmrazené procesom, pri ktorom fáza maximálnej tvorby ľadových kryštálov v nich prebehla čo najrýchlejšie, primerane druhu zmrazovanej potraviny a po dosiahnutí konečnej teploty po jej vyrovnaní a stabilizácii sa v každom ich bode trvalo udržiava teplota najviac -12 °C a uvádzajú sa do obehu tak, že táto ich vlastnosť je uvedená v označení.

(3) Nestále potraviny sú potraviny a pokrmy, ktoré nemožno uchovávať pri bežnej teplote, lebo podliehajú nežiaducim zmenám a znehodnocujú sa, najmä tým, že sa kazia, môžu meniť svoju konzistenciu, a preto vyžadujú skladovanie a uchovávanie pri zníženej teplote.

1) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 15. decembra 1999 č. 4312/2/1999 - 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mrazené krémy, zmrzliny a polotovary na ich výrobu. (oznámenie č. 57/2000 Z. z.).

2) § 1 ods. 1 výnosu 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.).

(4) Teplota hlbokozmrazenej potraviny alebo teplota mrazenej potraviny je hodnota nameraná citlivou časťou teplomera alebo prístroja na meranie teploty v konkrétnom mieste potraviny.

(5) Maloobchodné predajné mraziace zariadenie je otvorená alebo uzatvárateľná skriňa alebo vitrína vybavená strojným chladiacim zariadením, ktoré je spôsobilé vytvoriť a trvale v nej udržiavať ustanovenú teplotu pre hlbokozmrazené potraviny alebo mrazené potraviny a vybavená vhodným prístrojom na meranie teploty.

(6) Izotermický prepravný prostriedok s normálnou tepelnou izoláciou je ohraničený priestor dopravného prostriedku alebo prepravný prostriedok (ďalej len „úložný priestor“), ktorého steny, dvere, podlaha a strop sú tepelne izolované a obmedzujú výmenu tepla medzi vonkajším a vnútorným povrchom tak, že celkový súčiniteľ prestupu tepla „k“ sa rovná alebo je menší ako $0,70\text{ W}\cdot\text{m}^2\cdot\text{K}^{-1}$.

(7) Izotermický prepravný prostriedok so zosilnenou tepelnou izoláciou je prepravný prostriedok s úložným priestorom, ktorého steny, dvere, podlaha a strop sú tepelne izolované a obmedzujú výmenu tepla medzi vonkajším a vnútorným povrchom tak, že celkový súčiniteľ prestupu tepla „k“ sa rovná alebo je menší ako $0,40\text{ W}\cdot\text{m}^2\cdot\text{K}^{-1}$ alebo prepravný prostriedok, ktorého šírka presahuje 2,5 metra, ktorého hrúbka steny je najmenej 45 mm.

(8) Chladiaci prepravný prostriedok bez strojového chladenia je izotermický prepravný prostriedok bez mechanického strojového chladiaceho zariadenia a bez „absorbčného“ chladiaceho zariadenia, v ktorom sa pri priemernej okolitej teplote $+30\text{ °C}$ použitím zdroja chladu, najmä prírodného ľadu s pridaním soli alebo bez pridanej soli, eutektických dosiek, suchého ľadu (tuhý oxid uhličitý) s reguláciou jeho sublimácie alebo bez nej, skvapalneného plynu s reguláciou jeho vyparovania alebo bez nej a vhodného zariadenia musí znížiť teplotu vo vnútri prázdneho úložného priestoru a potom aj udržiavať teplotu takto:

- a) ak ide o chladiaci prepravný prostriedok bez strojového chladenia triedy B na úrovni -10 °C a nižšej,
- b) ak ide o chladiaci prepravný prostriedok bez strojového chladenia triedy C na úrovni -20 °C a nižšej.

(9) Prepravný prostriedok podľa odseku 8 musí mať jednu komoru, nádobu alebo nádrž alebo viac komôr, nádob alebo nádrží na chladiacu látku. Tieto komory, nádoby alebo nádrže musia byť skonštruované tak, aby sa mohli plniť alebo dopĺňať zvonku. Súčiniteľ prestupu tepla „k“ vonkajšieho povrchu a vnútorného povrchu úložného priestoru chladiace-

ho prepravného prostriedku triedy B a C sa musí rovnať $0,40 \text{ W}\cdot\text{m}^2\cdot\text{K}^{-1}$ alebo byť menší.

(10) Chladiaci prepravný prostriedok so strojovým chladením je izotermický prepravný prostriedok vybavený samostatným chladiacim zariadením alebo chladiacim zariadením spoločným pre niekoľko jednotiek dopravných prostriedkov alebo prepravných prostriedkov, napríklad mechanickým kompresorovým chladiacim agregátom, absorbčným chladiacim zariadením a im podobným zariadeniam. Toto chladiace zariadenie musí byť schopné pri priemernej okolitej teplote $+30 \text{ }^\circ\text{C}$ znížiť teplotu vo vnútri prázdneho úložného priestoru a potom ju aj trvalo udržiavať takto:

- a) ak ide o chladiaci prepravný prostriedok so strojovým chladením triedy B, musí byť vybavený zariadením umožňujúcim dosiahnuť a udržiavať nastavenú hodnotu teploty v rozmedzí $+12 \text{ }^\circ\text{C}$ až $-10 \text{ }^\circ\text{C}$,
- b) ak ide o chladiaci prepravný prostriedok so strojovým chladením triedy C, musí byť vybavený zariadením umožňujúcim dosiahnuť a udržiavať nastavenú hodnotu teploty $+12 \text{ }^\circ\text{C}$ až $-20 \text{ }^\circ\text{C}$,
- c) ak ide o chladiaci prepravný prostriedok so strojovým chladením triedy E, musí byť vybavený chladiacim zariadením umožňujúcim dosiahnuť a udržiavať teplotu $-10 \text{ }^\circ\text{C}$ a nižšiu,
- d) ak ide o chladiaci prepravný prostriedok so strojovým chladením triedy F, musí byť vybavený chladiacim zariadením umožňujúcim dosiahnuť a udržiavať teplotu $-20 \text{ }^\circ\text{C}$ a nižšiu.

(11) Súčiniteľ prestupu tepla „k“ vonkajšieho povrchu a vnútorného povrchu úložného priestoru prepravného prostriedku podľa odseku 11 sa musí rovnať $0,40 \text{ W}\cdot\text{m}^2\cdot\text{K}^{-1}$ alebo byť menší.

§ 3

Všeobecné požiadavky

(1) Označenie podľa § 9 ods. 1 písm. a) možno uvádzať len v názve potraviny, ktorá spĺňa požiadavky podľa § 2 ods. 1.

(2) Označenie podľa § 9 ods. 2 možno uvádzať len v názve potraviny, ktorá spĺňa požiadavky podľa § 2 ods. 2.

§ 4

Požiadavky na suroviny

(1) Suroviny na výrobu potravín podľa § 1 ods. 1 musia byť zdravotne neškodné, poživatelné, v požadovanej kvalite, čerstvosti a zrelosti, zbavené nečistôt a ak je to nevyhnutné, zbavené aj nejedlých častí a poškodených kusov.

(2) Úprava a príprava potravín na zmrazovanie sa musia vykonávať tak, aby nedochádzalo k zhoršovaniu ich kvality.

(3) Ak je nevyhnutné skladovať suroviny, čas skladovania sa musí obmedziť na minimum a suroviny sa musia uchovávať pri teplote a vlhkosti vhodnej pre príslušnú surovinu.

(4) Ak sa zmrazujú potraviny alebo pokrmy tepelne upravené bezprostredne pred zmrazením, musia sa

- a) schladiť čo najrýchlejšie na teplotu vhodnú na zmrazovanie,
- b) uchovávať pri teplote vyššej ako $60 \text{ }^\circ\text{C}$ až do začiatku schladzovania a zmrazovania.

§ 5

Proces zmrazovania

(1) Zariadenie na zmrazovanie potravín

- a) musí mať chladiaci výkon primeraný k spracúvanému množstvu a druhu suroviny, ktoré zabezpečí prechod fázou tvorby ľadových kryštálov ($-1 \text{ }^\circ\text{C}$ až $-5 \text{ }^\circ\text{C}$) čo najrýchlejšie,
- b) musí byť vyhradené na tento účel,
- c) nesmú sa v ňom počas zmrazovacieho procesu skladovať hlbokozmrazené potraviny alebo mrazené potraviny.

(2) Zmrazenie sa musí vykonať bezodkladne, použitím zariadenia podľa odseku 1 tak, aby sa obmedzili nežiaduce chemické, biochemické a mikrobiálne zmeny potravín na minimum.

(3) Teplota suroviny vstupujúcej do zariadenia na zmrazovanie potravín musí byť primeraná chladiacej kapacite tohto zariadenia.

(4) Na priame zmrazovanie potravín možno používať len tieto zmrazovacie látky v čistote vhodnej na priamy styk s potravinami:

- a) kvapalný vzduch,
- b) kvapalný dusík,
- c) kvapalný oxid uhličitý.

§ 6

Teplota

(1) Teplota hlbokozmrazenej potraviny musí byť stála v každom bode a udržiavaná na hodnote $-18 \text{ }^\circ\text{C}$ alebo nižšej; počas prepravy sa pripúšťa krátke prechodné zvýšenie teploty najviac o $3 \text{ }^\circ\text{C}$.

(2) Teplota mrazenej potraviny musí byť stála v každom jej bode a udržiavaná na hodnote teploty ustanovenej podľa § 2 ods. 2 alebo nižšej. Počas

prepravy sa pripúšťa krátke prechodné zvýšenie teploty najviac o 3 °C.

(3) Počas uchovávanía potravín uvedených v § 1 ods. 1 v malobochodných predajných mraziacich zariadeniach sa pri zachovaní správnej skladovacej praxe môže teplota potraviny zvýšiť najviac o 3 °C.

(4) Počas miestneho rozvozu potravín uvedených v § 1 ods. 1 sa pri zachovaní správnej prepravnej praxe môže ich teplota zvýšiť najviac o 3 °C.

§ 7

Sledovanie teploty

(1) Sklady, prepravné prostriedky a zariadenia v skladoch a predajniach, v ktorých sa nachádzajú potraviny uvedené v § 1 ods. 1, musia byť vybavené

- a) tak, aby zabezpečili udržanie ustanovenej teploty s čo najmenším kolísaním teploty,
- b) vhodným registračným prístrojom na sledovanie a zaznamenávanie teploty vzduchu v priestore, v ktorom sú tieto potraviny uložené, a to v časťoch a pravidelných intervaloch.

(2) Prístroj podľa odseku 1 písm. b) používaný na sledovanie a zaznamenávanie teploty počas prepravy musí byť schválený príslušným orgánom metrológie krajiny, v ktorej je prepravný prostriedok registrovaný.

(3) Záznamy podľa odseku 1 písm. b) musia byť označené dátumom ich zhotovenia a musia sa uchovávať najmenej jeden rok po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti príslušných potravín.

(4) Počas skladovania potravín uvedených v § 1 ods. 1 v maloobchodných predajných mraziacich zariadeniach a počas ich miestneho rozvozu sa musí snímať teplota vzduchu aspoň jedným viditeľne umiestneným teplomerom; ak ide o otvorené zariadenie, musí ukazovať teplotu vzduchu v mieste, kde sa vzduch vracia do chladiaceho zariadenia na úrovni najvyššie vyznačeného bodu uloženia tovaru.

§ 8

Balenie

Hlbokozmrazené potraviny a mrazené potraviny určené na uvádzanie do obehu konečnému spotrebiteľovi musia byť výrobcom alebo baliarňou balené do vhodného obalu, ktorý ich chráni pred vysušením, znečistením, mikrobiálnou a inou vonkajšou kontamináciou.

§ 9

Označovanie

(1) Hlbokozmrazené potraviny, ktoré sú určené na uvádzanie do obehu konečnému spotrebiteľovi, okrem mrazených krémov, zmrzlín a ľadu, musia mať na obale uvedené údaje podľa druhej hlavy druhej časti potravinového kódexu³⁾ s tým, že

- a) v obchodnom názve potraviny sa musí uvádzať slovo „hlbokozmrazený“,
- b) okrem dátumu minimálnej trvanlivosti sa musí uvádzať aj lehota, počas ktorej môže konečný spotrebiteľ uchovávať tieto potraviny a teplota uchovávanía alebo druh zariadenia, v akom sa majú uchovávať,
- c) sa musí uvádzať upozornenie, že po rozmrazení sa potravina nemá znovu zmrazovať, napr. slovami „po rozmrazení znovu nezmrazovať“.

(2) Mrazené potraviny, ktoré sú určené na uvádzanie do obehu konečnému spotrebiteľovi sa označujú podľa odseku 1 okrem písm. a) tak, že v obchodnom názve potraviny sa musí uvádzať slovo „mrazený“.

(3) Hlbokozmrazené potraviny a mrazené potraviny, ktoré sú určené výrobcom potravín a zariadeniam spoločného stravovania na ďalšie spracovanie alebo použitie, nie však na priamy predaj spotrebiteľovi, postačuje označovať na obale, na nádobe alebo na štítku pripojenom k obalu alebo k nádobe týmito údajmi:

- a) názov potraviny doplnený slovom podľa odseku 1 písm. a) alebo podľa odseku 2,
- b) množstvo v hmotnostných jednotkách bez hmotnosti obalu,
- c) údaj identifikujúci výrobnú dávku,
- d) meno alebo obchodné meno a adresu výrobcu, baliarne, dovozcu alebo distribútora.

§ 10

Preprava

(1) Na prepravu potravín uvedených v § 1 ods. 1 možno používať len prepravné prostriedky, ktoré s ohľadom na predpokladanú okolitú teplotu počas prepravy sú spôsobilé počas celej prepravy udržať ustanovenú teplotu potravín a takým spôsobom, aby najvyššia hodnota teploty potravín počas prepravy v ktoromkoľvek bode nákladu nepresiahla ustanovenú teplotu a spĺňajú požiadavky podľa § 11.

3) Výnos Ministerstva Pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. októbra 2002, č. 2745/2002 - 100.

(2) Ak je potrebné otvoriť prepravný prostriedok, napr. na vykonanie kontroly alebo vykládky nákladu, musí sa zabezpečiť, aby sa s potravinami nemaniipulovalo v rozpore s požiadavkami tejto hlavy potravinového kódexu.

(3) Ak sa počas prepravy potravín uvedených v § 1 ods. 1 nedodrжали ustanovenia tejto hlavy potravinového kódexu, po ukončení prepravy sa okrem uloženia do mraziarenskeho skladu nesmie inak manipulovať s potravinami, až kým príslušný orgán potravinového dozoru nerozhodne o použiteľnosti potraviny; orgán potravinového dozoru môže nariadiť taký spôsob použitia potraviny, ktorým sa zabezpečí jej zdravotná neškodnosť.

(4) Orgán potravinového dozoru môže vzhľadom na neplnenie hygienických alebo veterinárnych požiadaviek zakázať ďalšiu prepravu potravín.

§ 11

Prepravné prostriedky

(1) Overenie toho, či prepravný prostriedok spĺňa požiadavky uvedené v § 2 ods. 6 až 11 vykonáva akreditované laboratórium skúšaním jeho izolačných vlastností a jeho chladiaceho výkonu podľa osobitného predpisu⁴⁾

- a) pred uvedením prepravného prostriedku do prevádzky,
- b) periodicky, najmenej raz za šesť rokov,
- c) ak to v odôvodnených prípadoch nariadi orgán potravinového dozoru.

(2) Skutočnosť, že prepravný prostriedok spĺňa požiadavky podľa tejto hlavy potravinového kódexu, sa osvedčuje protokolom o skúške a záznamom v technickom preukaze príslušného prepravného prostriedku a na štítku, ktorý musí byť natrvalo upevnený na prepravnom prostriedku na dobre viditeľnom mieste. Štítok musí mať tvar obdĺžnika so šírkou najmenej 160 mm a výškou najmenej 100 mm a musí byť z ohňovzdorného a nehrdzavejúceho materiálu. Na štítku musia byť čitateľne a nezmazateľne podľa vzoru v prílohe č. 1 uvedené tieto údaje:

- a) písmená „ATP“ a za nimi slová „SCHVÁLENÉ NA PREPRAVU NESTÁLYCH POTRAVÍN“,
- b) slová „ČÍSLO OSVEDČENIA“ a za nimi medzinárodná skratka štátu, ktorý osvedčenie vydal a písmená alebo čísla, uvedené na vydanom osvedčení,

4) Vyhláška ministra zahraničných vecí č. 61/1983 Zb. o Dohode o medzinárodných prepravách skazitelných potravín a o špecializovaných prostriedkoch určených na tieto prepravy (ATP).

Deviata časť vyhlášky Ministerstva dopravy, pôšt a telekomunikácií Slovenskej republiky č. 116/1997 Z. z. o podmienkach prepravy vozidiel na pozemných komunikáciách v znení vyhlášky č. 308/1999 Z. z.

- c) slová „ČÍSLO PROSTRIEDKU“ a za nimi číslo identifikujúce tento prepravný prostriedok, ktorým môže byť aj jeho výrobné číslo,
- d) slová „ZNAČKA ATP“ a za nimi značka podľa prílohy č. 2, vzťahujúca sa na príslušnú triedu prepravného prostriedku,
- e) slová „PLATÍ DO“ a za nimi dátum platnosti osvedčenia prepravného prostriedku v poradí mesiac – rok; ak sa platnosť osvedčenia predĺži na základe skúšky alebo prehliadky, uvedie sa dodatočný dátum skončenia platnosti osvedčenia v tom istom riadku.

(3) Písmená „ATP“ a písmená značky podľa odseku 2 musia mať výšku približne 20 mm a ostatné písmená a číslice musia mať výšku najmenej 5 mm.

(4) Údaje na štítku prepravného prostriedku používaného na medzinárodnú prepravu potravín musia byť uvedené najmenej v jednom z týchto jazykov, a to anglickom, francúzskom alebo ruskom jazyku.

(5) Na tepelne izolovaných častiach prepravných prostriedkov a na ich chladiacich zariadeniach, ak sú nimi vybavené, sa trvalo umiestni príslušná značka podľa prílohy č. 2 napísaná veľkým písmom tmavomodrej farby na bielom podklade o výške písmen najmenej 100 mm a za ňou dátum (mesiac a rok) ukončenia platnosti osvedčenia podľa odseku 2; táto značka musí byť z nich odstránená, ak prepravný prostriedok nespĺňa uvedené požiadavky.

(6) Výrobca prepravného prostriedku uvedeného v § 2 ods. 6 až 8 a 10 musí na prepravnom prostriedku umiestniť tieto údaje:

- a) názov štátu, v ktorom bol prepravný prostriedok vyrobený alebo jeho medzinárodnú skratku,
- b) meno alebo obchodné meno výrobcu,
- c) typové označenie (číslice alebo písmená),
- d) výrobné číslo,
- e) mesiac a rok výroby.

§ 12

Úradná kontrola

Orgány potravinového dozoru vykonávajú⁵⁾

- a) overovanie splnenia požiadaviek tejto hlavy potravinového kódexu týkajúcich sa zmrazovacích zariadení, skladov, prepravných prostriedkov a maloobchodných predajných mraziacich zariadení,
- b) náhodné kontroly teploty hlbokozmrazených a mrazených potravín, pričom ak majú dôvodné podozrenie, že neboli, alebo nie sú dodržané teploty ustanovené v § 6, odoberú vzorky postupom podľa prílohy č. 3 a vykonajú overenie teploty týchto potravín postupom podľa prílohy č. 4.

5) § 19 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení zákona č. 23/2002 Z. z.

§ 13
Prechodné ustanovenia

(1) Hlbokozmrazené potraviny sa musia v obchodnom názve označovať slovom „hlbokozmrazené“ najneskôr od 1. mája 2004.

(2) Hlbokozmrazené potraviny, ktoré boli vyrobené do 30. apríla 2004 a nie sú v obchodnom názve označené slovom „hlbokozmrazené“, možno uvádzať do obehu najneskôr do ich dátumu minimálnej trvanlivosti alebo dátumu spotreby.

**Minister zdravotníctva
Slovenskej republiky**

Rudolf Zajac, v. r.

§ 14
Transpozícia

Týmto výnosom sa transponujú právne akty Európskej únie uvedené v prílohe č. 5.

Účinnosť

Tento výnos nadobúda účinnosť 1. decembra 2003.

**Minister pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Zsolt Simon, v. r.

Vzor certifikačného štítku v slovenskom jazyku

a **ATP** SCHVÁLENÉ NA PREPRÁVU
NESTÁLYCH POTRAVÍN ▲

b ČÍSLO OSVEDČENIA : [GB-LR 456789]*

c ČÍSLO PROSTRIEDKU : [AB12C987]*

d ZNAČKA ATP : **[RNA]*** ▲

e PLATNÉ DO : [11-1985]*

≥ 100 mm

≥ 160 mm

*) Údaje v hranatých zátvorkách sú uvedené ako príklad

Vzor certifikačného štítku v anglickom jazyku

a **ATP** APPROVED FOR TRANSPORT
OF PERISHABLE FOODSTUFFS ▲

b APPROVAL NUMBER : [GB-LR 456789]*

c EQUIPMENT NUMBER : [AB12C987]*

d ATP MARK : **[RNA]***

e VALID UNTIL : [11-1985]*

≥ 100 mm

≥ 160 mm

*) Údaje v hranatých zátvorkách sú uvedené ako príklad

Značky na prepravných prostriedkoch určených na prepravu potravín podľa § 1 ods. 1

1. Na označovanie prepravných prostriedkov určených na prepravu potravín podľa § 1 ods. 1 možno používať len tieto značky:

Druh prepravného prostriedku	Značka
Izotermický prepravný prostriedok s normálnou izoláciou	IN
Izotermický prepravný prostriedok so zosilnenou izoláciou	IR
Chladiaci prepravný prostriedok bez strojového chladenia triedy B so zosilnenou izoláciou	RRB
Chladiaci prepravný prostriedok bez strojového chladenia triedy C so zosilnenou izoláciou	RRC
Chladiaci prepravný prostriedok so strojovým chladením triedy B s normálnou izoláciou	FNB
Chladiaci prepravný prostriedok so strojovým chladením triedy B so zosilnenou izoláciou	FRB
Chladiaci prepravný prostriedok so strojovým chladením triedy C s normálnou izoláciou	FNC
Chladiaci prepravný prostriedok so strojovým chladením triedy C so zosilnenou izoláciou	FRC
Chladiaci prepravný prostriedok so strojovým chladením triedy E s normálnou izoláciou	FNE
Chladiaci prepravný prostriedok so strojovým chladením triedy E so zosilnenou izoláciou	FRE
Chladiaci prepravný prostriedok so strojovým chladením triedy F s normálnou izoláciou	FNF
Chladiaci prepravný prostriedok so strojovým chladením triedy F so zosilnenou izoláciou	FRF

2. Ak je prepravný prostriedok vybavený snímateľným alebo externým zariadením na vytváranie chladu, za značkou sa uvádza písmeno „X“

Postup odoberania vzorky hlbokozmrazených potravín alebo mrazených potravín

1. Odber vzorky
Odoberú sa také druhy a taký počet kusov balenej potraviny, ktoré reprezentujú teplotu najteplejších bodov kontrolovanej dávky.
2. Odber vzoriek v mraziarenských skladoch
Vzorky sa odoberú z rôznych kritických bodov mraziarenského skladu, napr. z blízkosti dverí z horných a dolných vrstiev, zo stredu skladu z horných a dolných vrstiev a z miesta, kde sa vracia vzduch do chladiaceho zariadenia. Pri odbere vzorky, pri meraní teploty a pri hodnotení výsledkov treba zohľadniť čas potrebný na stabilizovanie teploty.
3. Odber vzorky počas prepravy
 - 3.1. Ak sa musí odobrať vzorka počas prepravy, kusy balenej potraviny sa odoberú z najvyššieho a najnižšieho bodu dodávky zo strany, kde sa dvere otvárajú.
 - 3.2. Počas vykládky nákladu sa odoberú štyri vzorky z niektorých z týchto kritických bodov:
 - 3.2.1. z najvyššieho a najnižšieho miesta uloženého nákladu zo strany, kde sa dvere otvárajú,
 - 3.2.2. z najvzdialenejšieho kúta uloženého nákladu, ktorý je najďalej od chladiaceho zariadenia,
 - 3.2.3. zo stredu uloženého nákladu,
 - 3.2.4. zo stredu čelnej strany uloženého nákladu nachádzajúceho sa čo najbližšie k chladiacemu zariadeniu,
 - 3.2.5. z najvyššieho a najnižšieho rohu čelnej strany uloženého nákladu nachádzajúceho sa čo najbližšie k miestu, kde sa vzduch vracia do chladiaceho zariadenia.
4. Odber vzorky v maloobchodných predajných mraziacich zariadeniach
Vzorky na skúšanie sa odoberú z troch miest reprezentujúcich najteplejšie body príslušného predajného zariadenia.

Postup zisťovania teploty hlbokozmrazených potravín a mrazených potravín

1. Princíp

Meranie teploty hlbokozmrazených potravín a mrazených potravín je správne zaznamenanie hodnoty teploty vzorky odobratej podľa prílohy č. 3 a zistenej pomocou vhodného prístroja na meranie teploty.

2. Prístroje

2.1. Prístroj na meranie teploty musí spĺňať tieto požiadavky:

- 2.1.1. prístroj musí do troch minút od začiatku merania dosiahnuť hodnotu 90 % rozdielu medzi začiatkom merania a ukončením merania (reakčný čas prístroja),
 - 2.1.2. musí merať teplotu potraviny s presnosťou $\pm 0,5$ °C pri teplotách -20 °C až +30 °C,
 - 2.1.3. pri okolitej teplote v rozsahu teplôt -20 °C až +30 °C najväčšia prípustná chyba prístroja musí byť menšia alebo rovná $\pm 0,3$ °C,
 - 2.1.4. hodnota dielika stupnice prístroja musí byť 0,1 °C,
 - 2.1.5. presnosť prístroja sa musí kontrolovať v pravidelných intervaloch,
 - 2.1.6. musí mať platné osvedčenie o kalibrácii,
 - 2.1.7. snímač teploty musí byť ľahko čistiteľný,
 - 2.1.8. snímač teploty musí byť zhotovený tak, aby sa vytvoril dobrý tepelný kontakt s výrobkom,
 - 2.1.9. elektrické prístroje musia mať ochranu pred nežiaducim vplyvom kondenzujúcich sa pár.
- 2.2. Nástroj na vytvorenie otvoru v potravine, ktorým je špicatý kovový predmet, ako napr. dláto, nebožieč alebo iný druh vrtáka z ľahko čistiteľného materiálu.

3. Postup merania

3.1. Predchladenie nástrojov

Snímač prístroja na meranie teploty podľa bodu 2.1 a nástroj na vytvorenie otvoru podľa bodu 2.2 pred meraním teploty potraviny sa predchladí tak, aby teplota oboch prístrojov sa čo možno najviac priblížila teplote kontrolovanej potraviny.

3.2. Príprava vzoriek na meranie teploty

Ak snímač prístroja na meranie teploty podľa bodu 2.1 nie je konštruovaný tak, aby mohol vytvoriť otvor v mrazenom alebo hlbokozmrazenom výrobku, pomocou predchladeného nástroja podľa bodu 2.2 sa vytvorí otvor na zasunutie snímača. Rozmery otvoru musia umožniť čo najtesnejší kontakt snímača s potravinou. Otvor sa vyhlíbi podľa druhu výrobku do hĺbky podľa bodu 3.3.

3.3. Meranie teploty výrobku

Príprava vzorky a kontrola jej teploty sa vykonáva v príslušnom mraziarenskom prostredí. Zistenie teploty potraviny sa vykonáva takto:

- 3.3.1. Ak to rozmery výrobku umožňujú, predchladený snímač sa zasunie do hĺbky 2,5 cm od povrchu výrobku.
- 3.3.2. Ak nemožno postupovať podľa bodu 3.3.1, snímač sa zasunie do hĺbky troj až štvornásobku priemeru snímača.
- 3.3.3. Teplota potraviny, ktorej rozmery alebo povaha neumožňujú vyvrtanie otvoru na zistenie ich vnútornej teploty, napr. zelený hrášok, sa zisťuje takto: vhodný špicatý snímač na meranie teploty sa predchladí na požadovanú teplotu a vloží do stredu obalu tak, aby bol v kontakte s potravinou.
- 3.3.4. Po ustálení sa odčíta hodnota teploty.

Zoznam transponovaných právnych aktov

Týmto výnosom sa transponujú tieto právne akty Európskej únie:

1. Smernica Rady Európskych spoločenstiev č. 89/108/EHS z 11. februára 1989 o aproximácii zákonov členských štátov týkajúcich sa hlbokozmrazených potravín určených na ľudskú konzumáciu.
2. Smernica Komisie Európskych spoločenstiev č. 92/1/EHS z 13. januára 1992 o sledovaní teplôt v dopravných prostriedkoch, veľkoobchodoch a skladoch hlbokozmrazených potravín určených na ľudskú konzumáciu.
3. Smernica Komisie Európskych spoločenstiev z 13. januára 1992 č. 92/2/EHS ustanovujúca postup odberu vzoriek a metódu úradného overovania teploty hlbokozmrazených potravín určených na ľudskú konzumáciu.