ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2009

Vyhlásené: 01.09.2009 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

352

NARIADENIE VLÁDY Slovenskej republiky

z 19. augusta 2009,

ktorým sa ustanovujú hygienické požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných produktov živočíšneho pôvodu, mäsa z hydiny a domácich králikov, voľne žijúcej zveri a zveriny z nej

Vláda Slovenskej republiky podľa § 2 ods.1 písm. k) zákona č. 19/2002 Z. z., ktorým sa ustanovujú podmienky vydávania aproximačných nariadení vlády Slovenskej republiky v znení zákona č. 207/2002 Z. z. nariaďuje:

§ 1
Predmet úpravy

(1) Toto nariadenie vlády podľa osobitných predpisov[1])

a) ustanovuje hygienické požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných produktov živočíšneho pôvodu, mäsa z hydiny a domácich králikov prvovýrobcami a malého množstva voľne žijúcej zveri a zveriny z nej užívateľmi poľovného revíru konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré priamo zásobujú konečných spotrebiteľov (ďalej len „miestna maloobchodná prevádzkareň“),

b) upravuje povinnosti prvovýrobcu, užívateľa poľovného revíru[2]) a povinnosti fyzickej osoby – podnikateľa alebo právnickej osoby, ktorá je prevádzkovateľom miestnej maloobchodnej prevádzkarne.

(2) Toto nariadenie vlády sa vzťahuje na malé množstvá

a) týchto prvotných produktov živočíšneho pôvodu:

1. produkty akvakultúry (ďalej len „ryby“),
2. surové mlieko,
3. vajcia,
4. včelí med,

b) mäsa,[3])

1. z hydiny zabitej na farme alebo v chove prvovýrobcu,
2. z králikov domácich (ďalej len „králik“) zabitých na farme alebo v chove prvovýrobcu,

c) voľne žijúcej zveri a zveriny z nej.

(3) Požiadavky ustanovené osobitnými predpismi[4]) nie sú dotknuté.

§ 2
Všeobecné hygienické požiadavky

(1) Malé množstvá podľa § 1 ods. 2

a) musia pochádzať z vlastnej produkcie, chovu, výlovu alebo rybolovu prvovýrobcu alebo farmy, chovu alebo činnosti prvovýrobcu, ktorý je na vykonávanie činností ustanovených týmto nariadením vlády osobitne zaregistrovaný;[5]) ak ide o malé množstvá voľne žijúcej zveri a zveriny z nej, musia pochádzať z poľovného revíru užívateľa poľovného revíru, ktorý je na túto činnosť zaregistrovaný,[2])

b) možno dodávať len priamo konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam podľa odseku 2, ak toto nariadenie vlády neustanovuje inak.

(2) Na účely tohto nariadenia vlády je miestnou maloobchodnou prevádzkarňou vhodne vybavená maloobchodná predajňa potravín, vhodne vybavené trhové miesto alebo trhovisko,[6]) alebo maloobchodné zariadenie spoločného stravovania[7]) okrem stánkov a stanov na krátkodobý predaj potravín, pojazdných predajných vozidiel na ambulantný predaj podľa osobitných predpisov,[8]) supermarketov, distribučných centier, veľkoobchodných predajní a distribučných koncoviek, podomového, zásielkového, internetového alebo iného sprostredkovateľského predaja, ktoré

a) manipuluje s potravinami a skladuje ich v mieste predaja alebo dodávky konečnému spotrebiteľovi alebo ich spracúva, pripravuje a podáva pokrmy konečnému spotrebiteľovi,

b) je umiestnené najviac 100 km od územného obvodu kraja,[9]) v ktorom má podľa osobitného predpisu[10]) sídlo príslušná regionálna veterinárna a potravinová správa, ktorá zaregistrovala[5]) prvovýrobcu a jeho činnosť upravenú týmto nariadením vlády; ak ide o malé množstvá voľne žijúcej zveri, príslušná regionálna veterinárna a potravinová správa, ktorá zaregistrovala[2]) užívateľa poľovného revíru a jeho činnosť upravenú týmto nariadením vlády.

(3) Miestna maloobchodná prevádzkareň podľa odseku 2 nesmie ďalej dodávať malé množstvá podľa § 1 ods. 2 iným prevádzkarniam ani ich umiestňovať na trh inou formou, ako je priamy predaj konečnému spotrebiteľovi alebo podávanie pokrmov z nich pripravených konečnému spotrebiteľovi na mieste v maloobchodnej prevádzkarni. Konečný spotrebiteľ môže takto nakúpené produkty živočíšneho pôvodu použiť len na domácu spotrebu.

§ 3
Hygienické požiadavky na malé množstvá rýb

(1) Malým množstvom rýb podľa tohto nariadenia vlády sú ryby v živom stave alebo zabité nespracované, čerstvé ryby vcelku alebo upravené podľa odseku 3, ktorých

a) hodnota pri každom priamom nákupe konečným spotrebiteľom od prvovýrobcu nepresiahne 20 eur,[11])

b) celková dodávka prvovýrobcu miestnym maloobchodným prevádzkarniam nesmie prekročiť 100 kg týždenne.

(2) Ryby môže dodávať prvovýrobca, ktorý vykonáva prvovýrobu rýb určených na ľudskú spotrebu a s prvovýrobou spojené operácie podľa osobitných predpisov[12]) na farmách akvakultúr,[13]) ktoré sú osobitne zaregistrované[5]) na priame dodávanie malých množstiev prvotných produktov rybolovu určených na ľudskú spotrebu.

(3) Ryby dodávané podľa odseku 1 môže prvovýrobca na stupni prvovýroby podrobiť len týmto operáciám:

a) zabitiu a vykrveniu,

b) vypitvaniu, odstráneniu hlavy alebo odstráneniu plutiev,

c) chladeniu a zmrazeniu,

d) vloženiu rýb na žiadosť kupujúceho konečného spotrebiteľa a v jeho prítomnosti do čistého obalu alebo uloženiu zabitých alebo upravených rýb do čistého kontajnera na prepravu a ďalšiu manipuláciu alebo na predaj.

(4) Prvovýrobca nesmie na stupni prvovýroby dodávané ryby krájať, filetovať, vykosťovať, sťahovať z kože, rezať, akýmkoľvek spôsobom spracúvať,[14]) baliť ich do vákua alebo modifikovanej atmosféry a vykonávať operácie, pri ktorých môže dôjsť ku kontaminácii a môžu byť zavedené nové nebezpečenstvá okrem operácií uvedených v odseku 3.

(5) Prvovýrobca, ktorý priamo predáva alebo dodáva ryby v živom stave, alebo prevádzkovateľ miestnej maloobchodnej prevádzkarne, ktorý zásobuje rybami v živom stave konečného spotrebiteľa, musí

a) držať, uchovávať a prepravovať ryby v živom stave pri takej teplote a takým spôsobom, ktorý nemá nepriaznivý vplyv na bezpečnosť alebo životaschopnosť rýb,

b) dodržiavať požiadavky na ochranu zvierat.[15])

(6) Prvovýrobca alebo prevádzkovateľ miestnej maloobchodnej prevádzkarne, ktorý zásobuje konečného spotrebiteľa zabitými rybami, musí pri zabíjaní rýb dodržiavať požiadavky na ochranu zvierat podľa osobitného predpisu.[16])

(7) Prvovýrobca, ktorý dodáva zabité ryby alebo nimi priamo zásobuje konečného spotrebiteľa a vykonáva úpravu rýb vrátane vypitvania, odstránenia hlavy alebo plutiev podľa odseku 3 musí

a) vykonávať úpravu rýb hygienickým spôsobom, čo najskôr po zabití a ihneď ryby dôkladne umyť pitnou vodou alebo, ak ide o zabité ryby, pri ktorých nedošlo k porušeniu povrchu tela, čistou vodou;[17]) zabité ryby možno dodávať aj nevypitvané, ak bezprostredne po zabití rýb za prítomnosti kupujúceho konečného spotrebiteľa nasleduje ich priamy predaj,

b) zabezpečiť, aby boli ryby počas uchovávania, prepravy a manipulácie chránené pred kontamináciou, kazením sa, rozkladom, znečistením, slnečným žiarením alebo inými zdrojmi tepla, odpadovou vodou, výfukovými plynmi, olejmi, pesticídmi alebo inými kontaminujúcimi škodlivými látkami alebo vplyvmi, ktoré nepriaznivo ovplyvňujú bezpečnosť potravín,

c) používať na dodávanie, prepravu, uchovávanie a manipuláciu so zabitými alebo upravenými rybami čisté kontajnery, vybavenie a dopravné prostriedky a po každom použití ich vyčistiť, a ak je to potrebné, vydezinfikovať,

d) ak sa ihneď po zabití neuskutoční predaj konečnému spotrebiteľovi, čo najskôr umiestniť zabité ryby alebo ryby upravené podľa odseku 3 písm. b) do chráneného prostredia a uchovávať ich zmrazené alebo vychladené pri teplote, ktorá sa približuje teplote topenia ľadu najviac +2 °C; ak sa čerstvé ryby uchovávajú zaľadované, musí sa zabezpečiť, aby voda z topiaceho sa ľadu odtekala,

e) zabezpečiť, aby obalový materiál vrátane kontajnerov na prepravu a manipuláciu s rybami nebol zdrojom kontaminácie, a ak sú prepravné kontajnery určené na opakované používanie, zabezpečiť, aby boli čistiteľné a dezinfikovateľné,

f) zabezpečiť vlastnou kontrolou, aby dodávané alebo priamo predávané ryby mali vzhľad, vôňu a konzistenciu čerstvých rýb bez viditeľných odchýlok,

g) nakladať s vnútornosťami alebo s odstránenými časťami, ktoré nie sú určené na ľudskú spotrebu, podľa požiadaviek na nakladanie so živočíšnymi vedľajšími produktmi.[18])

(8) V dokladoch o rybách dodaných do miestnej maloobchodnej prevádzkarne alebo na miestne trhovisko a v označení rýb pre konečného spotrebiteľa podľa osobitného predpisu[19]) sa v záujme vysledovateľnosti rýb musia uviesť tieto údaje o ich pôvode:

a) meno, priezvisko a bydlisko prvovýrobcu alebo obchodné meno a miesto podnikania, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je fyzickou osobou – podnikateľom, alebo obchodné meno a sídlo prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je právnickou osobou,

b) adresa farmy, na ktorej boli ryby vyprodukované.

(9) Prvovýrobca vedie okrem záznamov podľa osobitných predpisov,[20]) ktoré sa týkajú vysledovateľnosti a hygieny prvovýroby, osobitné písomné záznamy, ktorými preukazuje celkové množstvo rýb chovaných na farme, a osobitné záznamy o

a) množstve a hodnote rýb, ktoré priamo predal konečným spotrebiteľom podľa odseku 1 písm. a) počas každého týždňa a počas kalendárneho roka,

b) menách alebo názvoch jednotlivých odberateľov v miestnych maloobchodných prevádzkarniach, adresách týchto prevádzkarní a o množstve rýb, ktoré im dodal podľa odseku 1 písm. b) počas každého týždňa a počas kalendárneho roka.

(10) Doklady a záznamy podľa odsekov 8 a 9 uchováva prvovýrobca najmenej jeden rok po skončení kalendárneho roka, v ktorom boli vyhotovené, a na základe žiadosti ich sprístupní príslušnému orgánu veterinárnej správy.[21])

§ 4
Hygienické požiadavky na malé množstvá surového mlieka

(1) Malým množstvom surového mlieka[22]) je také množstvo surového kravského mlieka, surového ovčieho mlieka alebo surového kozieho mlieka, ktoré zodpovedá obvyklej dennej spotrebe tohto mlieka v domácnosti[23]) konečného spotrebiteľa.

(2) Surové mlieko môže prvovýrobca predávať len

a) v osobitne zaregistrovanom[5]) chove na produkciu mlieka,[24]) v ktorom bolo surové mlieko získané z vlastnej produkcie,

b) priamo konečnému spotrebiteľovi,

c) ak má pridelenú kvótu, pokiaľ ide o predaj malého množstva surového kravského mlieka.

(3) Surové mlieko možno v chove na produkciu mlieka na stupni prvovýroby podrobiť len týmto operáciám, ktoré podstatne nemenia jeho povahu:

a) manipulácii so surovým mliekom po nadojení,

b) chladeniu a skladovaniu surového mlieka.

(4) Prvovýrobca nesmie na stupni prvovýroby surové mlieko predávané podľa odsekov 1 a 2

a) žiadnym spôsobom spracúvať,[14]) oddeľovať od neho alebo pridávať k nemu akékoľvek zložky, odstreďovať ho alebo vykonávať také činnosti, ktoré ho podstatne menia,

b) baliť vopred do spotrebiteľských obalov.

(5) Surové mlieko musí pochádzať od zvierat,

a) ktoré neprejavujú žiadne príznaky infekčných chorôb prenosných mliekom na ľudí,

b) ktoré sú v dobrom zdravotnom stave, neprejavujú žiadne príznaky chorôb, ktoré môžu mať za následok kontamináciu mlieka, a najmä netrpia žiadnymi infekciami pohlavného ústrojenstva s výtokom, enteritídou s hnačkou a horúčkou alebo rozpoznateľným zápalom vemena,

c) ktoré nemajú žiadne poranenie vemena, ktoré by mohlo ovplyvniť mlieko,

d) ktorým neboli podané žiadne nepovolené látky alebo nepovolené lieky[25]) alebo ktoré neboli podrobené nelegálnemu ošetreniu,[26])

e) pri ktorých boli po podaní povolených liekov alebo látok dodržané predpísané ochranné lehoty.[27])

(6) Surové mlieko musí pochádzať od

a) kráv, ktoré patria do stáda bez brucelózy alebo úradne bez brucelózy, a stáda, ktoré je úradne bez tuberkulózy,[28])

b) oviec alebo kôz, ktoré patria do chovu bez brucelózy alebo úradne bez brucelózy,[29])a ak sa kozy držia spolu s kravami, musia byť tieto kozy prehliadané a testované na tuberkulózu.

(7) Surové mlieko, ktoré nespĺňa požiadavky podľa odsekov 5 a 6, sa nesmie použiť na ľudskú spotrebu.

(8) Dojacie zariadenia a priestory, v ktorých sa surové mlieko skladuje, manipuluje sa s ním alebo v ktorom sa chladí, musia byť umiestnené a skonštruované tak, aby sa obmedzilo riziko kontaminácie surového mlieka. Priestory na skladovanie surového mlieka musia byť chránené proti škodcom a musia byť oddelené od priestorov, kde sú ustajnené zvieratá.

(9) Povrchy zariadení a vybavenia, ktoré prichádzajú do styku so surovým mliekom, musia byť ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné a musia byť udržiavané v dobrom technickom a hygienickom stave. Povrchy zariadení a vybavenia, ktoré prichádzajú do styku so surovým mliekom, musia byť vyrobené z hladkých, umývateľných a netoxických materiálov a po použití sa musia vyčistiť a vydezinfikovať.

(10) Dojenie sa vykonáva hygienickým spôsobom a najmä sa zabezpečí, aby

a) boli struky, vemeno a priľahlé časti pred začatím dojenia čisté,

b) dojič vizuálne skontroloval, či surové mlieko nevykazuje organoleptické a fyzikálno-chemické odchýlky,

c) sa surové mlieko od zvierat, ktoré vykazujú klinické príznaky chorôb vemena, a surové mlieko, ktoré vykazuje odchýlky podľa písmena b), nepoužilo na ľudskú spotrebu,

d) sa mledzivo dojilo a skladovalo oddelene a nemiešalo sa so surovým mliekom.

(11) Osoby, ktoré vykonávajú dojenie alebo manipulujú so surovým mliekom, musia nosiť čistý odev, dodržiavajú vysoký stupeň osobnej čistoty a v blízkosti miesta dojenia musia mať k dispozícii vhodné zariadenia na umývanie rúk a predlaktia.

(12) Surové mlieko sa ihneď po nadojení umiestni na čisté miesto, ktoré je skonštruované a vybavené tak, aby sa zabránilo jeho kontaminácii, a schladí sa na teplotu najviac +8 °C a najmenej +4 °C. Ak ide o surové mlieko určené na priamy predaj nevychladené, musí sa do dvoch hodín od nadojenia predať konečnému spotrebiteľovi. Surové mlieko určené na priamy predaj nevychladené, ktoré sa do dvoch hodín po nadojení nepredalo konečnému spotrebiteľovi, prvovýrobca ihneď schladí na teplotu najviac +8 °C a najmenej +4 °C a predá do 24 hodín od nadojenia.

(13) Dátum spotreby surového mlieka určeného na priamy predaj nevychladené podľa odseku 12 je najviac 24 hodín od nadojenia. Dátum spotreby schladeného surového mlieka podľa odseku 12 je najviac 48 hodín od nadojenia.

(14) Priamy predaj surového mlieka konečnému spotrebiteľovi v chove na produkciu mlieka sa uskutočňuje v miestnosti oddelenej od priestorov, v ktorých sú ustajnené zvieratá, a vybavenej chladiacim zariadením. Ak chov na produkciu mlieka dodáva mlieko aj do schválených prevádzkarní na zber alebo spracovanie mlieka, musí byť miestnosť na priamy predaj surového

mlieka oddelená od mliečnice. Prvovýrobca vhodným spôsobom na viditeľnom mieste v mieste predaja surového mlieka umiestni tieto informácie a údaje:

a) upozornenie pre konečného spotrebiteľa: „Pred konzumáciou je potrebné surové mlieko prevariť. Nie je vhodné na priamu konzumáciu deťmi, chorými a starými osobami alebo osobami s oslabenou imunitou“ s uvedením druhu surového mlieka,

b) dátum spotreby surového mlieka so slovami „spotrebujte do“ a s uvedením dátumu a podmienok skladovania surového mlieka,

c) údaje o

1. mene, priezvisku a adrese prvovýrobcu alebo o obchodnom mene a mieste podnikania, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je fyzickou osobou – podnikateľom, alebo o obchodnom mene a sídle prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je právnickou osobou,
2. adrese chovu na produkciu mlieka.

(15) Prvovýrobca vedie okrem záznamov, ktoré sa týkajú vysledovateľnosti a hygieny prvovýroby, osobitné písomné záznamy, ktorými preukazuje celkové množstvo získaného surového mlieka, ktoré bolo predané podľa odsekov 1 a 2

a) počas každého dňa jednotlivým kupujúcim,

b) počas kalendárneho roka.

(16) Záznamy podľa odseku 15 uchováva prvovýrobca najmenej 12 mesiacov od dátumu produkcie surového mlieka a na základe žiadosti ich sprístupní príslušnému orgánu veterinárnej správy.[22])

§ 5
Hygienické požiadavky na malé množstvá vajec

(1) Malým množstvom vajec[30]) je

a) najviac 60 ks netriedených vajec priamo predaných prvovýrobcom jednému konečnému spotrebiteľovi v mieste produkcie vajec, na miestnom trhovisku alebo trhovom mieste v priebehu jedného týždňa,

b) najviac 350 ks netriedených vajec celkovo dodaných prvovýrobcom miestnym maloobchodným prevádzkarniam v priebehu jedného týždňa.

(2) Vajcia môžu priamo predávať alebo dodávať len prvovýrobcovia, ktorí vykonávajú prvovýrobu vajec určených na ľudskú spotrebu a s ňou spojené operácie a ktorých chovy nosníc sú na dodávanie malých množstiev vajec osobitne zaregistrované.[5])

(3) Na triedenie slepačích vajec znesených nosnicami druhu Gallus gallus podľa akosti a hmotnosti a na balenie vajec sa vzťahujú požiadavky podľa osobitných predpisov.[31]) Vajcia, ktoré prvovýrobca uvádza na trh v malých množstvách podľa odseku 1, sa nesmú umývať, žiadnym spôsobom spracúvať,[14]) konzervovať alebo chladiť na teplotu nižšiu ako +5 °C a môžu byť na úrovni prvovýroby podrobené len týmto operáciám:

a) produkcii a zberu vajec v priestoroch prvovýrobcu,

b) preprave medzi budovami prvovýrobcu a skladovaniu vajec v mieste produkcie, ak ich to podstatne nemení.

(4) Na slepačie vajcia, ktoré predáva prvovýrobca priamo konečným spotrebiteľom v mieste produkcie alebo na miestnom trhovisku, alebo trhovom mieste, sa nevzťahujú podmienky ustanovené osobitnými predpismi,[32]) ak neboli triedené podľa akosti a hmotnosti. Slepačie vajcia, ktoré predáva prvovýrobca konečnému spotrebiteľovi na miestnom trhovisku, sa označia kódom

výrobcu alebo iným označením podľa osobitného predpisu,[31]) ak ide o prvovýrobcu, ktorý chová 50 alebo viac nosníc. Slepačie vajcia, ktoré predáva konečnému spotrebiteľovi na miestnom trhovisku prvovýrobca, ktorý chová menej ako 50 nosníc, stačí v mieste predaja konečnému spotrebiteľovi na miestnom trhovisku označiť štítkom alebo výveskou s uvedením údajov o pôvode podľa odseku 10 písm. a) a b).

(5) Vajcia, ktoré dodávajú prvovýrobcovia miestnym maloobchodným prevádzkarniam podľa odseku 1 písm. b), musia byť presvietené. Vajcia musia byť čisté a s nepoškodenou škrupinou. Prvovýrobca nesmie priamo predávať konečným spotrebiteľom ani dodávať maloobchodným prevádzkarniam inkubované vajcia ani rozbité vajcia, ktoré majú rozbitú škrupinu a porušené podškrupinové blany, následkom čoho je nechránený ich obsah, vajcia s cudzím zápachom alebo vajcia, ktoré nezodpovedajú požiadavkám na bezpečnosť potravín.

(6) Prvovýrobca čo najskôr po znáške vajec, najmenej však raz denne zbiera vajcia a uchováva ich v chránenom prostredí v súlade s požiadavkami ustanovenými v odseku 7 mimo priestorov, v ktorých sa držia zvieratá.

(7) Prvovýrobca, ktorý priamo predáva vajcia podľa odseku 1 písm. a) konečným spotrebiteľom, alebo prevádzkovateľ maloobchodnej prevádzkarne, ktorý zásobuje konečných spotrebiteľov dodanými vajcami podľa odseku 1 písm. b) v miestnej maloobchodnej prevádzkarni, musí

a) držať vajcia v čistote, uchovávať a prepravovať ich v suchu, bez vonkajšieho zápachu, účinne chránené pred nárazom a priamym slnečným žiarením,

b) skladovať a prepravovať vajcia pri stálej teplote, ktorá je najvhodnejšia na zachovanie ich hygienických vlastností a ktorá nesmie byť nižšia ako +5 °C a vyššia ako +18 °C; prípustná je len prechodná odchýlka najviac o +3 °C od stálej teploty pri dodržaní správnej skladovacej a distribučnej praxe,

c) zabezpečiť, aby preložky, obaly a kontajnery na prepravu vajec a manipuláciu s nimi neboli zdrojom kontaminácie, a ak sú kontajnery určené na opakované používanie, aby boli čistiteľné a dezinfikovateľné; preložky sa nesmú používať opakovane,

d) po použití vyčistiť, a ak je to potrebné, vydezinfikovať dopravné prostriedky a kontajnery používané na prepravu malých množstiev vajec.

(8) Dátum minimálnej trvanlivosti vajec predávaných alebo dodávaných podľa odseku 1 je najviac 28 dní od dátumu ich znášky. Vajcia musia byť dodané konečnému spotrebiteľovi najneskôr do 21 dní od dátumu ich znášky.

(9) Vajcia nemožno vopred baliť do spotrebiteľských obalov a musia sa dodávať alebo konečnému spotrebiteľovi ponúkať na predaj ako voľne uložené. Predávajúci môže v prítomnosti kupujúceho konečného spotrebiteľa a na jeho žiadosť vložiť vajcia do ním prineseného obalu alebo do iného suchého, čistého a nepoužitého obalu. Vajcia sa nesmú pred predajom konečnému spotrebiteľovi chladiť.

(10) V mieste predaja vajec prvovýrobca alebo predávajúci v miestnej maloobchodnej prevádzkarni vrátane miestneho trhoviska alebo trhového miesta označí ponúkané voľne uložené vajcia výveskou alebo štítkom s uvedením dobre viditeľnej a ľahko čitateľnej informácie pre konečného spotrebiteľa o tom, že ide o netriedené vajcia priamo z prvovýroby, a o

a) mene a priezvisku prvovýrobcu, ak ide o fyzickú osobu, alebo o obchodnom mene, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je fyzickou osobou – podnikateľom, alebo o obchodnom mene prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je právnickou osobou,

b) adrese zaregistrovanej prevádzkarne alebo zaregistrovaného chovu prvovýrobcu, kde boli vajcia vyprodukované,

c) dátume alebo o období znášky vajec a o dátume minimálnej trvanlivosti predávaných vajec podľa odseku 8,

d) spôsobe skladovania formou odporúčania spotrebiteľovi držať a uchovávať vajcia po nákupe v chlade.

(11) Prvovýrobca vedie okrem záznamov, ktoré sa týkajú vysledovateľnosti a hygieny prvovýroby, písomné záznamy, ktorými preukazuje celkový počet chovaných nosníc, dennú produkciu vajec a osobitné záznamy o

a) počte vajec priamo predaných v mieste produkcie vajec podľa odseku 1 písm. a) za každý deň,

b) počte vajec priamo predaných na miestnom trhovisku alebo trhovom mieste podľa odseku 1 písm. a) za každý deň,

c) menách alebo názvoch odberateľov vajec, adresách ich maloobchodných prevádzkarní a o počte vajec dodaných jednotlivým maloobchodným prevádzkarniam podľa odseku 1 písm. b) počas každého týždňa.

(12) Prevádzkovateľ miestnej maloobchodnej prevádzkarne, ktorý vajcami dodanými podľa odseku 1 písm. b) zásobuje konečných spotrebiteľov, vedie v záujme vysledovateľnosti vajec údaje o

a) každom dodanom množstve vajec a uchováva doklady o pôvode vajec podľa odseku 10 písm. a) a b),

b) dátume znášky a o dátume minimálnej trvanlivosti vajec podľa odseku 10 písm. c).

(13) Záznamy a doklady podľa odsekov 11 a 12 uchováva prvovýrobca najmenej 12 mesiacov po skončení príslušného kalendárneho roka, v ktorom boli vyhotovené, a na základe žiadosti ich sprístupní príslušnému orgánu veterinárnej správy.[21])

§ 6
Hygienické požiadavky na malé množstvá včelieho medu

(1) Malým množstvom včelieho medu určeného na ľudskú spotrebu (ďalej len „med“) je

a) také množstvo medu z vlastnej produkcie priamo predané konečnému spotrebiteľovi prvovýrobcom v jeho priestoroch alebo na miestnom trhovisku, ktoré zodpovedá obvyklej spotrebe medu v domácnosti[23]) konečného spotrebiteľa,

b) celkové množstvo medu najviac 1 t ročne, ktoré je určené na dodanie miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré týmto medom priamo zásobujú konečného spotrebiteľa; do tohto celkového množstva medu nesmie byť primiešaný med, ktorý nepochádza z vlastnej produkcie daného prvovýrobcu.

(2) Med určený na ľudskú spotrebu môže dodávať len prvovýrobca, ktorý je držiteľom včelstiev, vykonáva zber a balenie včelieho medu vo vlastných priestoroch a je na dodávanie alebo priamy predaj medu podľa odseku 1 osobitne zaregistrovaný[5]) podľa trvalého pobytu držiteľa včelstiev alebo umiestnenia včelstiev.

(3) Med nesmie byť vystavený pôsobeniu priameho slnečného žiarenia. Med predaný alebo dodaný konečnému spotrebiteľovi podľa odseku 1 nemožno ďalej uvádzať na trh.

(4) Prvovýrobca

a) zabezpečí, aby bol med počas získavania, uchovávania, balenia, prepravy a manipulácie s ním chránený pred kontamináciou,

b) používa na získavanie, dodávanie, prepravu, uchovávanie a manipuláciu s medom len zariadenie a obaly, ktoré spĺňajú požiadavky na zariadenie a obaly pre potraviny a nie sú zdrojom kontaminácie,

c) zabezpečí, aby med zodpovedal požiadavkám podľa osobitného predpisu.[33])

(5) Prvovýrobca, ktorý predáva med konečným spotrebiteľom vo svojich priestoroch alebo na miestnom trhovisku, musí uviesť okrem údajov ustanovených osobitným predpisom[19]) v označení medu pre konečného spotrebiteľa v záujme vysledovateľnosti aj tieto údaje:

a) meno a priezvisko a adresu prvovýrobcu alebo obchodné meno a miesto podnikania, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je fyzickou osobou – podnikateľom, alebo obchodné meno a sídlo prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je právnickou osobou,

b) adresu zaregistrovanej prevádzkarne alebo držiteľa včelstiev,

c) označenie pôvodu medu,[34])

d) dátum balenia.

(6) Prvovýrobca vedie písomné záznamy, ktorými preukazuje celkové množstvo chovaných včelstiev a celkovo vyprodukovaného medu, a osobitné záznamy o celkovom množstve medu za každý rok, ktorý

a) priamo predal konečným spotrebiteľom

1. vo svojich priestoroch,

2. na miestnom trhovisku,

b) dodal miestnym maloobchodným prevádzkarniam, a o menách a priezviskách alebo obchodných menách odberateľov a ich adresách alebo sídlach.

(7) Prevádzkovateľ miestnej maloobchodnej prevádzkarne, ktorému bol med prvovýrobcom dodaný, vedie v záujme vysledovateľnosti medu v dokladoch o jeho príjme a v označení medu pre konečného spotrebiteľa aj údaje podľa odseku 5.

(8) Záznamy podľa odsekov 6 a 7 uchováva prvovýrobca alebo prevádzkovateľ miestnej maloobchodnej prevádzkarne najmenej 12 mesiacov od dátumu balenia medu a na základe žiadosti ich sprístupní príslušnému orgánu veterinárnej správy.[21])

§ 7
Hygienické požiadavky na malé množstvá mäsa z hydiny a z králikov

(1) Malým množstvom mäsa

a) z hydiny zabitej na farme alebo v chove prvovýrobcu (ďalej len „mäso z hydiny“) sú nespracované telá hydiny a z nich oddelené nespracované vedľajšie jatočné produkty a vnútornosti získané prvovýrobcom zabitím zdravej hydiny z vlastnej produkcie podľa odseku 2 písm. b) prvého bodu,

b) z králikov sú nespracované telá králikov a z nich oddelené nespracované vedľajšie jatočné produkty získané prvovýrobcom zabitím zdravých králikov z vlastnej produkcie podľa odseku 2 písm. b) druhého bodu.

(2) Mäso z hydiny a mäso z králikov môže predávať v priestoroch prvovýrobcu alebo na miestnom trhovisku priamo konečným spotrebiteľom alebo dodávať miestnym maloobchodným prevádzkarniam prvovýrobca, ktorý

a) chová hydinu alebo králiky určené na ľudskú spotrebu a vykonáva s prvovýrobou spojené operácie na farme alebo v chove, ktorý je na dodávanie malých množstiev mäsa podľa odseku 1 osobitne zaregistrovaný,[5])

b) vyprodukuje na farme alebo v chove ročne menej ako

1. 10 000 ks hydiny,

2. 2 500 ks králikov.

(3) Na stupni prvovýroby možno hydinu a z nej získané mäso podrobiť len týmto operáciám:

a) omráčeniu a usmrteniu vykrvením, obareniu a oškľbaniu, vypitvaniu, odstráneniu hlavy a inému jatočnému opracovaniu,

b) očisteniu, chladeniu alebo zmrazeniu a vloženiu do vhodného kontajnera na prepravu alebo ponúkanie na predaj konečnému spotrebiteľovi.

(4) Na stupni prvovýroby možno králiky a z nich získané mäso podrobiť len týmto operáciám:

a) omráčeniu a usmrteniu vykrvením, stiahnutiu z kože, vypitvaniu alebo inému jatočnému opracovaniu s výnimkou oddelenia hlavy,

b) očisteniu, chladeniu alebo zmrazeniu a vloženiu do vhodného kontajnera na prepravu alebo ponúkanie na predaj konečnému spotrebiteľovi.

(5) Prvovýrobca nesmie na stupni prvovýroby vykonávať operácie, ktoré podstatne menia anatomickú celistvosť alebo povahu mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov, ako je delenie, porciovanie, vykosťovanie, krájanie, rezanie, mletie alebo akékoľvek spracovanie[14]) alebo balenie mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov vopred do spotrebiteľských obalov vrátane balenia do vákua alebo do modifikovanej atmosféry, pri ktorých môže dôjsť ku kontaminácii a môžu byť zavedené nové nebezpečenstvá.

(6) Zabíjanie hydiny a králikov a následné jatočné opracovanie ich tiel sa vykonáva bez zbytočného odkladu hygienickým spôsobom tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa, a najmä vytekaniu obsahu zažívacieho ústrojenstva počas pitvania alebo dotyku vonkajšej strany kože s telom počas jej sťahovania. Na čistenie a odstránenie povrchovej kontaminácie mäsa zabitej hydiny a králikov alebo na chladenie sa používa len sprchovanie tečúcou pitnou vodou pod tlakom. Čistenie mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov utierkami a schladzovanie tiel hydiny ponáraním do stojatej vody nie je prípustné. Operácie podľa odsekov 3 a 4 sa vykonávajú v priestoroch, ktoré sú vybavené zariadením na umývanie rúk a nástrojov a v ktorých sa nedržia zvieratá.

(7) Prvovýrobca, ktorý priamo predáva alebo dodáva mäso z hydiny alebo mäso z králikov, dodržiava požiadavky na uchovávanie alebo prepravu týchto potravín uvedené v osobitných predpisoch[35]) a uchováva a prepravuje mäso z hydiny alebo mäso z králikov pri vhodnej teplote, a najmä je povinný zabezpečiť, aby bolo počas uchovávania, prepravy a manipulácie chránené pred kontamináciou, kazením sa, rozkladom, znečistením, slnečným žiarením alebo inými zdrojmi tepla, odpadovou vodou alebo inými škodlivými látkami alebo vplyvmi, ktoré nepriaznivo ovplyvňujú jeho hygienu a bezpečnosť.

(8) Ak sa mäso z hydiny alebo mäso z králikov ihneď po zabití a jatočnom opracovaní nepredá v priestoroch prvovýrobcu konečnému spotrebiteľovi alebo sa nedodá v teplom stave miestnej maloobchodnej prevádzkarni vzdialenej najviac dve hodiny trvania prepravy z farmy alebo chovu prvovýrobcu, prvovýrobca ho čo najskôr schladí na teplotu neprevyšujúcu +4 °C. Táto teplota sa udržiava až do predaja alebo dodávky čerstvého mäsa. Mäso z hydiny alebo mäso z králikov v teplom stave môže prvovýrobca priamo predať konečnému spotrebiteľovi len v priestoroch prvovýrobcu a musí ho na túto skutočnosť upozorniť. K dodávke mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov v teplom stave miestnej maloobchodnej prevádzkarni sa pripojí písomná informácia s

uvedením dátumu a hodiny zabitia hydiny alebo králikov a informácia o tom, že mäso nie je vychladené.

(9) Prvovýrobca po zabití a úprave tiel a vnútorností z hydiny alebo králikov

a) používa na uchovávanie, manipuláciu, dodávanie, prepravu a ponúkanie mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov čisté kontajnery, vybavenie a dopravné prostriedky, ktoré nemôžu byť zdrojom kontaminácie mäsa a ktoré po každom použití vyčistí a vydezinfikuje,

b) zabezpečí vlastnou kontrolou, aby dodávané a priamo predávané mäso z hydiny alebo mäso z králikov malo vzhľad, vôňu čerstvého mäsa bez viditeľných odchýlok a nebolo znečistené,

c) nakladá s časťami odstránenými pri jatočnej úprave alebo s vnútornosťami, ktoré nie sú určené na ľudskú spotrebu, ako so živočíšnymi vedľajšími produktmi.[19])

(10) Prvovýrobca, ktorý priamo predáva mäso z hydiny alebo mäso z králikov konečným spotrebiteľom vo svojich priestoroch alebo na miestnom trhovisku, a predávajúci, ktorý ním zásobuje konečných spotrebiteľov v miestnej maloobchodnej prevádzkarni, musia uviesť v záujme vysledovateľnosti mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov okrem jeho označenia pre konečného spotrebiteľa podľa osobitného predpisu[19])

a) na etikete alebo visačke upevnenej ku každému telu alebo vnútornostiam tieto ľahko čitateľné údaje o pôvode mäsa:

   1. meno, priezvisko a adresu prvovýrobcu, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je fyzickou osobou, alebo obchodné meno a miesto podnikania, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je fyzickou osobou – podnikateľom, alebo obchodné meno a sídlo prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je právnickou osobou,

   2. adresu zaregistrovanej prevádzkarne, farmy alebo chovu prvovýrobcu, z ktorého mäso pochádza, ak nie je totožná s adresou alebo sídlom podľa prvého bodu,

b) dobre viditeľné a čitateľné upozornenie pre kupujúcich: „Hydinové mäso nie je veterinárne prehliadnuté. Je určené na spotrebu v domácnosti konečného spotrebiteľa po tepelnej úprave“ alebo „Mäso z králikov nie je veterinárne prehliadnuté. Je určené na spotrebu v domácnosti konečného spotrebiteľa po tepelnej úprave“,

c) údaje o spôsobe úpravy tiel a vnútorností podľa odseku 11.

(11) Ak sa telá hydiny alebo králikov z farmových chovov predávajú v priestoroch prvovýrobcu alebo na miestnom trhovisku nepitvané, len čiastočne vypitvané alebo v perí alebo v koži, musí na to byť konečný spotrebiteľ upozornený označením.

(12) Králikom možno oddeliť hlavu od tela až po predaji konečnému spotrebiteľovi v priestoroch prvovýrobcu, na miestnom trhovisku alebo v miestnej maloobchodnej prevádzkarni na základe žiadosti kupujúceho.

(13) Prvovýrobca okrem vedenia záznamov, ktoré sa týkajú vysledovateľnosti a hygieny prvovýroby mäsa z hydiny a mäsa z králikov, vedie

a) písomné záznamy, ktorými preukazuje celkové množstvo hydiny alebo celkové množstvo králikov

   1. chovaných ročne na zaregistrovanej farme alebo v zaregistrovanom chove,

   2. zabitých na zaregistrovanej farme alebo v zaregistrovanom chove,

b) osobitné záznamy o počtoch hydiny a králikov zabitých na farme alebo v chove a dodaných alebo priamo predaných podľa odseku 2 počas každého týždňa a počas kalendárneho roka.

(14) Záznamy podľa odseku 13 uchováva prvovýrobca najmenej 12 mesiacov po skončení príslušného kalendárneho roka, v ktorom boli vyhotovené, a na základe žiadosti ich sprístupní príslušnému orgánu veterinárnej správy.[21])

§ 8
Hygienické požiadavky na malé množstvá voľne žijúcej zveri a zveriny z nej

(1) Malým množstvom ulovenej voľne žijúcej zveri,[36]) ktoré môže užívateľ poľovného revíru priamo predať konečnému spotrebiteľovi alebo dodať do miestnych maloobchodných prevádzkarní, je najviac 30 % tiel voľne žijúcej zveri skutočne ulovenej v poľovnom revíri ročne.

(2) Malým množstvom mäsa[3]) z voľne žijúcej zveri (ďalej len „zverina“), ktoré môže užívateľ poľovného revíru priamo predať konečnému spotrebiteľovi na mieste, je najviac 1 t rozrobenej vykostenej zveriny alebo zodpovedajúce množstvo nevykostenej zveriny za týždeň.

(3) Priamo predávať alebo dodávať malé množstvá ulovenej voľne žijúcej zveri alebo zveriny z nej podľa odsekov 1 a 2 možno až po posúdení zveri, ktoré vykoná vyškolená osoba.[37]) Za vykonanie posúdenia ulovenej zveri na mieste je zodpovedný užívateľ poľovného revíru. Vyškolená osoba musí po posúdení ulovenej zveri predkladať príslušnej regionálnej veterinárnej a potravinovej správe evidenciu o počte, druhu a posúdení ulovenej zveri. Ak vyškolená osoba pri vyšetrení zistí abnormálne príznaky, ak bolo pred ulovením spozorované neobvyklé správanie sa zveri alebo ak je podozrenie na kontamináciu zo životného prostredia, musí to bezodkladne oznámiť príslušnej regionálnej veterinárnej a potravinovej správe.

(4) Vyškolená osoba vykoná vyšetrenie čo najskôr po usmrtení ulovenej voľne žijúcej zveri, pri ktorom posudzuje výživový stav, povrch tela, predovšetkým so zreteľom na výskyt výrazných zmien na koži a osrstení spôsobených ektoparazitmi, zápalových zmien na koži a poranení po pohryznutí a ďalej, ak ide

a) o veľkú voľne žijúcu zver, vyšetrí telové otvory a ich okolie, výstelku telových dutín, vnútorné orgány, svalovinu a na hlave predovšetkým sliznicu ústnej dutiny a jazyk; veľká voľne žijúca zver sa hneď po ulovení otvorí a vyvrhne, orgány hrudnej dutiny, pečeň, slezina a obličky sa predložia na vyšetrenie spolu s telom,

b) o zajaca poľného a králika divého, vyšetrí oči, telové otvory a ich okolie, brušnú oblasť a vonkajšie pohlavné orgány,

c) o pernatú zver, vyšetrí oči a telové otvory.

(5) Pri priamom predaji alebo dodávaní malého množstva ulovenej voľne žijúcej zveri alebo zveriny z nej konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkarni preukazuje užívateľ poľovného revíru pôvod ulovenej veľkej zveri lístkom o pôvode ulovenej raticovej zveri, značkou na označenie ulovenej raticovej zveri alebo dodacím listom a pri malej zveri dodacím listom.

(6) Chladenie ulovenej zveri sa musí začať v primeranom čase po usmrtení a vo všetkých častiach mäsa sa musí dosiahnuť teplota, ktorá neprevyšuje +7 °C pri veľkej voľne žijúcej zveri a +4 °C pri malej voľne žijúcej zveri. Táto teplota musí byť dodržaná aj pri preprave zveri. Ak to klimatické podmienky umožňujú, nie je aktívne chladenie potrebné.

(7) Vychladenú ulovenú zver alebo zverinu z nej možno dodávať konečnému spotrebiteľovi do 7 dní po jej ulovení.

(8) Sťahovanie kože alebo šklbanie zveri, pitvanie malej zveri určenej na rozrábanie podľa odseku 2, ako aj delenie, rozrábanie alebo vykosťovanie zveriny sa musí vykonávať hygienickým spôsobom tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa. Prípadná povrchová kontaminácia sa musí odstrániť

orezaním. Priestory na vykonávanie týchto činností musia byť vybavené zariadením na umývanie nástrojov a rúk pitnou vodou.

(9) Užívateľ poľovného revíru zodpovedá za označenie tiel a jedlých vedľajších produktov zveri pred jej priamym predajom konečnému spotrebiteľovi alebo dodávkou do miestnych maloobchodných prevádzkarní, ktoré ju priamo dodávajú konečnému spotrebiteľovi. Údaje o obci, okrese, kraji, dátume ulovenia a čísle značky uvedené v označení musia byť zhodné s údajmi uvedenými v liste o pôvode ulovenej raticovej zveri alebo v dodacom liste pre malú zver a pre ostatnú zver podľa odseku 5.

(10) K dodanej ulovenej voľne žijúcej zveri určenej na priamy predaj alebo zverine získanej z nej pripojí predávajúci v maloobchodnej predajni dobre viditeľné a ľahko čitateľné upozornenie pre konečného spotrebiteľa: „Zver/zverina (napr. diviačia, jelenia, srnčia) bola vyšetrená dňa (dátum vyšetrenia) vyškolenou osobou a je určená po tepelnej úprave na spotrebu v domácnosti konečného spotrebiteľa“.

(11) Užívateľ poľovného revíru vedie evidenciu použitia ulovenej voľne žijúcej zveri alebo zveriny z nej podľa odsekov 1 a 2, ktorá obsahuje dátum ulovenia zveri, číslo značky použitej na označenie konkrétneho uloveného zvieraťa a druh použitia ulovenej zveri alebo zveriny.

(12) Užívateľ poľovného revíru uchováva záznamy podľa odseku 11 najmenej 12 mesiacov po skončení príslušného kalendárneho roka, v ktorom boli vyhotovené, a na základe žiadosti ich sprístupní príslušnému orgánu veterinárnej správy.[21])

(13) Užívateľ poľovného revíru zodpovedá za to, že voľne žijúca zver alebo zverina z nej, pri zveri vnímavej na infestáciu Trichinella, sa nepredá konečnému spotrebiteľovi ani nedodá miestnej maloobchodnej prevádzkarni, pokým sa nezískajú negatívne výsledky vyšetrenia na Trichinella podľa osobitného predpisu.[38])

§ 9
Záverečné ustanovenie

Týmto nariadením vlády sa vykonávajú právne akty Európskych spoločenstiev uvedené v prílohe.

§ 10

Toto nariadenie vlády bolo prijaté v súlade s právne záväzným aktom Európskych spoločenstiev v oblasti technických noriem a technických predpisov[39]) pod číslom notifikácie 2009/42/SK.

§ 11
Účinnosť

Toto nariadenie vlády nadobúda účinnosť 1. septembra 2009.

Robert Fico v. r.

Príloha k nariadeniu vlády č. 352
2009 Z. z.

ZOZNAM VYKONÁVANÝCH PRÁVNYCH AKTOV EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV

1. 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) v znení
– nariadenia Komisie (ES) č. 1019/2008 zo 17. októbra 2008 (Ú. v. EÚ L 277, 18. 10. 2008).
2. Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č.853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v znení
– nariadenia Komisie (ES) č. 2074/2005 z 5. decembra 2005 (Ú. v. EÚ L 338, 22. 12. 2005),
– nariadenia Komisie (ES) č. 2076/2005 z 5. decembra 2005 (Ú. v. EÚ L 338, 22. 12. 2005),
– nariadenia Komisie (ES) č. 1662/2006 zo 6. novembra 2006 (Ú. v. EÚ L 320, 18. 11. 2006),
– nariadenia Rady (ES) č. 1791/2006 z 20. novembra 2006 (Ú. v. EÚ L 363, 20. 12. 2006),
– nariadenia Komisie (ES) č. 1243/2007 z 24. októbra 2007 (Ú. v. EÚ L 281, 25. 10. 2007),
– nariadenia Komisie (ES) č. 1020/2008 zo 17. októbra 2008 (Ú. v. EÚ L 277, 18. 10. 2008),
– nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 219/2009 z 11. marca 2009 (Ú. v. EÚ L 87, 31. 3. 2009).

1) Čl. 1 ods. 3 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.
Čl. 1 ods. 4 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.

2) § 40 ods. 3 písm. d) zákona č. 39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti.

3) Príloha I bod 1.1. nariadenia (ES) č. 853/2004 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

4) Napríklad nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 288/2003 Z. z. o hlásení chorôb zvierat v znení nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 295/2005 Z. z., nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 322/2003 Z. z. o ochrane zvierat chovaných na farmárske účely v znení nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 368/2007 Z. z., nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 320/2003 Z. z. o monitorovaní určitých látok a ich rezíduí v živých zvieratách a v produktoch živočíšneho pôvodu v znení neskorších predpisov, nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 626/2004 Z. z. o monitorovaní zoonóz a pôvodcov zoonóz, nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 315/2003 Z. z., ktorým sa ustanovujú požiadavky na ochranu zvierat v čase ich zabíjania alebo usmrcovania v znení nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 497/2003 Z. z., výnos 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.

5) § 40 ods. 3 písm. b) a c) zákona č. 39/2007 Z. z.

6) § 2 ods. 1 písm. a) a b) zákona č. 178/1998 Z. z. o podmienkach predaja výrobkov a poskytovania služieb na trhových miestach a o zmene a doplnení zákona č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení zákona č. 524/2005 Z. z.

7) § 26 ods. 1 zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

8) § 14 písm. b) až d) výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 12. apríla 2006 č. 28167/2007-OL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní a niektoré osobitné požiadavky na výrobu a predaj tradičných potravín a na priame dodávanie malého množstva potravín (oznámenie č. 4/2008 Z. z.).

9) Zákon č. 515/2003 Z. z. o krajských úradoch a obvodných úradoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení nálezu Ústavného súdu Slovenskej republiky č. 263/2006 Z. z.

10) § 8 ods. 1 a príloha č. 2 zákona č. 39/2007 Z. z.

11) Čl. 7 nariadenia Komisie (ES) č. 2065/2001 z 22. októbra 2001 stanovujúce podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 104/2000 o informovaní spotrebiteľov o produktoch rybolovu a akvakultúry (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 4/zv. 5) platnom znení.

12) Príloha I časť A. I bod 1 nariadenia (ES) č. 852/2004 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení.

13) § 2 písm. d) nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 303/2003 Z. z., ktorým sa ustanovujú veterinárne požiadavky uvádzania živočíchov akvakultúry a produktov akvakultúry na trh.

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

15) § 22 zákona č. 39/2007 Z. z.

16) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 315/2003 Z. z. v znení nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 497/2003 Z. z.

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

18) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1774/2002 z 3. októbra 2002, ktorým sa stanovujú zdravotné predpisy týkajúce sa živočíšnych vedľajších produktov neurčených pre ľudskú spotrebu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 37) v platnom znení.

19) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. apríla 2004 č. 1187/2004-100 (oznámenie č. 265/2004 Z. z.) v znení neskorších predpisov.

20) Čl. 18 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 15/zv. 6) v platnom znení.
Príloha I časť A. III body 7 a 8 nariadenia (ES) č. 852/2004 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení.

21) § 4 ods. 1 zákona č. 39/2007 Z. z.

22) Príloha I bod 4.1. nariadenia (ES) č. 853/2004 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

23) § 115 Občianskeho zákonníka.

24) Príloha I bod 4.2. nariadenia (ES) č. 853/2004 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

25) § 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 320/2003 Z. z.

26) § 2 písm. b) nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 320/2003 Z. z.

27) § 49 ods. 5 zákona č. 140/1998 Z. z. o liekoch a zdravotníckych pomôckach, o zmene zákona č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov a o zmene a doplnení zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 220/1996 Z. z. o reklame) v znení neskorších predpisov.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 320/2003 Z. z. v znení neskorších predpisov.

28) § 2 ods. 1 písm. d), f) a i) nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 280/2003 Z. z. o zdravotných problémoch, ktoré ovplyvňujú výmenu s hovädzím dobytkom a ošípanými v znení nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 487/2003 Z. z.

29) § 2 ods. 1 písm. d) a e) nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 47/2005 Z. z. o požiadavkách na zdravie zvierat pri premiestňovaní oviec a kôz a pri obchode s členskými štátmi v znení nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 208/2006 Z. z.

30) Príloha I bod 5.1. nariadenia (ES) č. 853/2004 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

31) Príloha XIV nariadenia Rady (ES) č. 1234/2007 z 22. októbra 2007 o vytvorení spoločnej organizácie poľnohospodárskych trhov a o osobitných ustanoveniach pre určité poľnohospodárske výrobky (nariadenie o jednotnej spoločnej organizácii trhov) (Ú. v. EÚ L 299, 16. 11. 2007) v platnom znení.
Nariadenie Komisie (ES) č. 589/2008 z 23. júna 2008, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá vykonávania nariadenia Rady (ES) č. 1234/2007 o obchodných normách pre vajcia (Ú. v. EÚ L 163, 24. 6. 2008) v platnom znení.

32) Príloha XIV písm. A ods. III nariadenia (ES) č. 1234/2007 (Ú. v. EÚ L 299, 16. 11. 2007) v platnom znení.

33) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. apríla 2004 č. 1188/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca med (oznámenie č. 326/2004 Z. z.).

34) Príloha č. III časť 8 nariadenia (ES) č. 1234/2007 (Ú. v. EÚ L 299, 16. 11. 2007) v platnom znení.

35) Príloha I nariadenia (ES) č. 852/2004 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení.
Nariadenie (ES) č. 853/2004 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

36) Príloha I body 1.5, 1.7 a 1.8 nariadenia (ES) č. 853/2004 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

37) Príloha III oddiel IV kap. I nariadenia (ES) č. 853/2004 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.
§ 7 ods. 3 zákona č. 39/2007 Z. z.

38) Nariadenie Komisie (ES) č. 2075/2005 z 5. decembra 2005, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na úradné kontroly Trichinella v mäse (Ú. v. EÚ L 338, 22. 12. 2005) v platnom znení.

39) Smernica Európskeho parlamentu a Rady 98/34/ES z 22. júna 1998 o postupe pri poskytovaní informácií v oblasti technických noriem a predpisov (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 20) v platnom znení.

Vydavateľ Zbierky zákonov Slovenskej republiky a prevádzkovateľ právneho a informačného portálu Slov-Lex dostupného na webovom sídle www.slov-lex.sk je Ministerstvo spravodlivosti Slovenskej republiky, Župné námestie 13, 813 11 Bratislava, tel.: 02 571 01 000, e-mail: helpdesk@slov-lex.sk.