ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2012

Vyhlásené: 21.12.2012 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

425

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

zo 14. decembra 2012

o produktoch rybolovu a výrobkoch z nich

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení zákona č. 349/2011 Z. z. ustanovuje:

§ 1

Táto vyhláška upravuje požiadavky na nespracované[1]) produkty rybolovu,[3]) upravené produkty rybolovu[2]) a spracované produkty rybolovu[4]) určené na ľudskú spotrebu, na manipuláciu s nimi a na ich umiestňovanie na trh.

§ 2

(1) V názve produktov rybolovu sa uvádza slovo „čerstvý“, ak ide o čerstvé produkty rybolovu[5]), ktoré boli vychladené na teplotu blížiacu sa teplote topenia ľadu.

(2) Označenie „rybie výrobky“ alebo „rybacie výrobky“ sa uvádza, ak ide o výrobky z rýb.

(3) Pod názvom „kaviár“ možno umiestňovať na trh kaviár vyrobený z ikier rýb z čeľade jeseterovité.

(4) Pod názvom „losos“ možno umiestňovať na trh ryby z čeľade lososovité z rodov Salmo a Oncorhynchus a výrobky z nich.

(5) Pod názvom „pstruh“ možno umiestňovať na trh ryby z druhov pstruh potočný a pstruh dúhový.

(6) Ak ide o napodobeniny produktov rybolovu alebo výrobkov z nich, ktoré nespĺňajú požiadavky podľa odsekov 3 a 4, uvedie sa informácia o tejto skutočnosti slovne v označení tak, aby spotrebiteľ nemohol byť uvedený do omylu, slovami

a) „nepravý kaviár“ s uvedením príslušného druhu rýb, z ktorého ikry pochádzajú,

b) „krabie tyčinky – mleté rybie mäso s krabou arómou“ alebo „surimi s krabou arómou“ alebo slovami „nepravý losos“.

(7) Ak ide o mrazené a hlbokozmrazené produkty rybolovu, na ktorých povrchu sa vytvorila ochranná vrstva ľadu ich postrekovaním alebo ponáraním do čistej morskej vody, pitnej vody alebo do pitnej vody s prídavnými látkami (ďalej len „glazúrovaný produkt rybolovu“), uvádza sa v názve potraviny alebo v jeho blízkosti údaj o tomto spôsobe ochrany slovom „glazúrované“. V označení

glazúrovaných produktov rybolovu sa uvádza netto hmotnosť produktu rybolovu v zmrazenom stave bez glazúry a bez obalového materiálu.

(8) Ak ide o produkt rybolovu glazúrovaný inak ako vodou určenou na ľudskú spotrebu, uvádza sa táto informácia v jeho označení.

(9) V názve potraviny alebo v jeho bezprostrednej blízkosti sa uvádza údaj o spôsobe úpravy produktu rybolovu napríklad slovami „nepitvané“, „pitvané“, „celé“, „filety“, „rezy“, „vykostené“, „bez hlavy“, „s kožou“, „kúsky“, „úlomky“, „drvený“[6]) a „separovaný“ a o spôsobe jeho spracovania, ak ide o spracovaný produkt rybolovu napríklad slovami „údené studeným dymom“, „údené teplým dymom“ alebo „marinované“.

(10) Ak použitý nálev tvorí súčasť názvu výrobku, uvádza sa jeho obvyklý názov alebo názov podľa osobitných predpisov.[7])

(11) Ak ide o produkty rybolovu umiestňované na trh rozmrazené, uvádza sa informácia o ich rozmrazení v označení potraviny.

(12) Upravené produkty rybolovu alebo spracované produkty rybolovu sa v názve označia

a) slovami „bez kostí“, ak sú z nich odstránené kosti vrátane ihlicovitých kostí,

b) slovom „vykostené“, ak v 1 kg ryby nie je viac ako jedna kosť s dĺžkou nad 10 mm alebo s priemerom nad 1 mm; kosť s dĺžkou nad 5 mm sa nepovažuje za chybu, ak má priemer do 2 mm.

(13) Ak ide o obaľované polotovary z produktov rybolovu, v označení sa uvádza množstvo produktu bez obaľovacej zmesi v percentách.

(14) V označení sa uvádza slovo „údené“, ak ide o produkty rybolovu ošetrené

a) procesom údenia teplým dymom; údenie produktov rybolovu teplým dymom je proces, pri ktorom sa produkty rybolovu údia vyvíjaným dymom pri vhodnej kombinácii teploty a času, ktorá je dostatočná na to, aby nastala úplná koagulácia bielkovín rybacieho mäsa a ktorá spravidla postačuje na usmrtenie parazitov, zničenie nesporulujúcich bakteriálnych patogénov a poškodenie sporulujúcich baktérií, ktoré majú zdravotný význam,

b) procesom údenia studeným dymom; údenie produktov rybolovu studeným dymom je proces ošetrenia produktov rybolovu vyvíjaným dymom pri takej kombinácii teploty a času, ktorá nie je dostatočná na to, aby nastala významná koagulácia bielkovín rybacieho mäsa, ale ktorá vyvoláva zníženie aktivity vody rybacieho mäsa, alebo

c) dymovými arómami[8]) regenerovanými z kondenzátu dymu získaného rovnakým spôsobom, ako je vyvíjanie dymu pri údení drevom alebo iným vhodným rastlinným materiálom aplikovaným v údiarenskom zariadení pri obdobných kombináciách teploty a času ako kombinácie uvedené v písmenách a) a b).

(15) Ak ide o produkty rybolovu, ktoré neprešli procesom údenia, ale boli ošetrené kondenzátmi dymu alebo dochutené zmesou umelých dymových aróm s použitím postrekovania, vstrekovania alebo napúšťania údiacim preparátom, označia sa slovami „s príchuťou dymu“ alebo slovami „dochutené dymovým preparátom“; za údiaci preparát sa nepovažuje filtrovaný dym bez chuti, ako je oxid uhoľnatý.

§ 3

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

(2) Živé sladkovodné trhové ryby možno umiestňovať na trh, ak

a) sú bez zjavných patologických zmien, príznakov ochorenia alebo iných abnormalít, ktoré nepriaznivo ovplyvňujú ich bezpečnosť, bez cudzích pachov, deformácií, poranenia zasahujúceho do svaloviny alebo kostí hlavy a bez mechanického poškodenia presahujúceho desať percent celkového povrchu tela ryby,

b) dosahujú predpísanú najnižšiu hmotnosť a najmenšie hodnoty výťažnosti, ktoré sú pre jednotlivé druhy rýb uvedené v prílohe; výťažnosť rybieho mäsa je pomer hmotnosti tela ryby k hmotnosti celej ryby.

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

(4) Živé ryby, ktoré nespĺňajú požiadavky podľa odseku 2 písm. a), možno po zabití použiť na spracovanie, ak ide o odchýlky živých rýb, ktoré možno bez toho, aby to ovplyvnilo bezpečnosť konečného výrobku spoľahlivo odstrániť v súlade so správnou praxou podľa osobitného predpisu.[9])

§ 4

(1) Pri výlove sladkovodných rýb sa zabezpečí, aby

a) nedochádzalo k poraneniu rýb nevhodným rybárskym náčiním,

b) nedochádzalo k duseniu rýb v dôsledku dlhého zotrvania rýb mimo vodného prostredia, preplňovania nádob rybami alebo v dôsledku nedostatočnej výmeny vody v nádobách alebo v nádržiach s rybami.

(2) Po výlove sa ryby roztriedia a ryby, ktoré nespĺňajú požiadavky na živé sladkovodné trhové ryby podľa § 3, sa umiestnia v sádkach oddelene.

(3) Pred dodaním do maloobchodnej prevádzkarne alebo pred prepravou na ďalšiu úpravu alebo spracovanie sa živé sladkovodné ryby sádkujú, pričom sa prechodným pobytom v čistej vode so zamedzením príjmu potravy zbavia obsahu zažívacieho ústrojenstva a prípadných cudzích pachov. Čas sádkovania sa určí podľa ročného obdobia a špecifických požiadaviek jednotlivých druhov rýb. Podmienky sádkovania a manipulácie s rybami v sádkach sa určia v súlade so správnou praxou podľa osobitného predpisu.[9])

(4) Čerstvo usmrtené ryby, ktoré nevykazujú bežné životné pochody a žiadne zmeny svedčiace o ochorení alebo začiatku rozkladných procesov, sa z vody bezodkladne odstránia a vhodne uchovávajú. Na predaj konečnému spotrebiteľovi alebo na ďalšie spracovanie na účely ľudskej spotreby možno použiť čerstvo usmrtené ryby po ich úprave a kontrole vo vhodne vybavenom trvalom zariadení určenom na umiestňovanie na trh zabitých, upravených čerstvých produktov rybolovu alebo spracovaných produktov rybolovu, na ktoré musí byť ambulantný maloobchodný predaj viazaný.

§ 5

(1) Rozmrazené produkty rybolovu sa pri maloobchodnom predaji skladujú a uchovávajú pri teplote, ktorá sa približuje teplote topenia ľadu.

(2) Ak pri delení alebo prebaľovaní hlbokozmrazených produktov rybolovu nastane krátkodobá zmena teploty ich povrchu, pri ktorej vnútorná teplota produktov rybolovu nepresiahne teplotu podľa osobitného predpisu[10]) a po zabalení do obalu určeného konečnému spotrebiteľovi sa tieto znovu zmrazia na teplotu –18 °C alebo nižšiu v každom bode výrobku, možno ich umiestňovať na

trh ako hlbokozmrazené. Úlomky a piliny delených blokov rýb, v ktorých už došlo k rozmrazeniu, nemožno znova zmraziť a umiestňovať na trh ako hlbokozmrazené alebo mrazené.

(3) Hlbokozmrazené rybacie prsty, hlbokozmrazené rybacie filety alebo rezy, hlbokozmrazené rybacie filé alebo iné porcie, ako sú rezy z blokov hlbokozmrazeného rybacieho mäsa alebo formované porcie z rybacej svaloviny možno umiestňovať na trh ako obaľované, neobaľované, surové, čiastočne tepelne spracované, určené na spotrebu po tepelnom ošetrení alebo ako úplne tepelne spracované a určené na priamu spotrebu. Uvedené výrobky možno umiestňovať na trh, ak spĺňajú tieto požiadavky:

a) hmotnosť rybacích prstov vrátane zmesi na obaľovanie je najmenej 20 g a najviac 50 g,

b) dĺžka rybacích prstov je najmenej trojnásobkom ich najväčšej šírky a ich hrúbka je najmenej 10 mm,

c) obaľované alebo neobaľované rybacie filé, filety, krokety alebo formované výrobky iné ako rybacie prsty podľa písmena a) môžu mať ľubovoľný tvar, hmotnosť a rozmery,

d) výrobky podľa písmen a) a c) možno vyrábať z jedného druhu rýb alebo zo zmesi druhov rýb s obdobnými organoleptickými vlastnosťami,

e) filety a rezy z celistvej rybacej svaloviny môžu byť s kožou alebo bez kože.

§ 6

Produkty rybolovu a výrobky z nich získané alebo vyrobené podľa predpisov platných do 31. decembra 2012 možno umiestňovať na trh do vyčerpania zásob.

§ 7

Táto vyhláška bola prijatá v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov.[11])

§ 8

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 25. augusta 2008 č. 1903/2008 – 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca produkty rybolovu a výrobky z nich (oznámenie č. 171/2009 Z. z.).

§ 9

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. januára 2013.

Ľubomír Jahnátek v. r.

Príloha k vyhláške č. 425 2012 Z. z.

ZNAKY JEDNOTLIVÝCH DRUHOV SLADKOVODNÝCH TRHOVÝCH RÝB

Druh ryby		**Najnižšia hmotnosť [g]**	**Najmenšia výťažnosť [%]**
Amur biely		800	60
Bufalo čierny*		250	75
Bufalo veľkoústy*		250	75
Zubáč veľkoústy		400	55
Pleskáč vysoký	I.	300	62
	II.	100	60
Kapor rybničný výberový		2 500	57
	I.	1 000	57
	II.	700	56
	III.	500	52
Karas striebristý		200	52
Lieň sliznatý		150	80
Ostriež zelenkavý	I.	150	55
	II.	100	50
Ostračka veľkoústa*		150	60
Plotica červenooká		150	55
Pstruh dúhový		150	78
Pstruh potočný		150	71
Sivoň americký		150	72
Sih peleď		150	75
Sih maréna		150	75
Sumec veľký		1 000	62
Sumček škvrnitý*		150	77
Šťuka severná		500	60
Tolstolobik biely		700	58
Tolstolobik pestrý		700	56
Úhor riečny	I.	500	85
	II.	250	85
Tilapia nílska	I.*	150	80
	II.*	20	80

* Označené sladkovodné trhové ryby nemožno dovážať v živom stave.

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

2) Príloha I bod 3.1 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

3) Príloha I bod 3.6 nariadenia (ES) č. 853/2004 v platnom znení.

4) Príloha I bod 7.4 nariadenia (ES) č. 853/2004 v platnom znení.

5) Príloha I bod 3.5 nariadenia (ES) č. 853/2004 v platnom znení.

6) Čl. 3 nariadenia (EHS) č. 1536/92 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ. 4/zv. 2) v platnom znení.

7) Čl. 5 nariadenia Rady (EHS) č. 2136/89 z 21. júna 1989 ustanovujúce spoločné trhové normy pre konzervované sardinky (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 4/zv. 1) v platnom znení.
Čl. 4 nariadenia Rady (EHS) č. 1536/92 z 9. júna 1992 ustanovujúce spoločné trhové normy pre konzervované tuniaky a malé makrely (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 4/zv. 2).

8) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 zo 16. decembra 2008 o arómach a určitých zložkách potravín s aromatickými vlastnosťami na použitie v potravinách a o zmene a doplnení nariadenia Rady (EHS) č. 1601/91, nariadení (ES) č. 2232/96 a (ES) č. 110/2008 a smernice 2000/13/ES (Ú. v. EÚ L 354, 31. 12. 2008).

9) Príloha I časť A nariadenia (ES) č. 852/2004 v platom znení.

10) Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky č. 99/2012 Z. z. o hlbokozmrazených potravinách.

11) Smernica Európskeho parlamentu a Rady 98/34/ES z 22. júna 1998, ktorou sa ustanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických noriem a predpisov, ako aj pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/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.