ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2012

Vyhlásené: 15. 3. 2012 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

99

VYHLÁŠKA
Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky
z 9. marca 2012
o hlbokozmrazených potravinách

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

(1) Hlbokozmrazenou potravinou určenou na ľudskú spotrebu (ďalej len „hlbokozmrazená potravina“) je potravina, ktorá bola podrobená vhodnému procesu rýchleho zmrazenia, pri ktorom je v závislosti od typu výrobku čo najrýchlejšie prekonaná zóna maximálnej kryštalizácie a výsledná teplota výrobku je vo všetkých jeho častiach trvalo udržiavaná na úrovni najmenej – 18 °C alebo nižšej. Pri uvádzaní na trh musí byť táto vlastnosť uvedená na označení.

(2) Hlbokozmrazenou potravinou nie je zmrzlina ani mrazený krém.

§ 2

(1) Suroviny na výrobu hlbokozmrazenej potraviny musia byť zdravotne neškodné, v požadovanej kvalite a čerstvosti.

(2) Príprava a hlboké zmrazenie sa musia realizovať okamžite za použitia vhodného technického zariadenia, aby sa chemické, biochemické a mikrobiologické zmeny obmedzili na minimum.

§ 3

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

a) vzduch,

b) dusík,

c) oxid uhličitý.

(2) Teplota hlbokozmrazenej potraviny musí byť stála v každom bode a udržiavaná na hodnote – 18 °C alebo nižšej; krátke zvýšenie teploty nie viac ako o 3 °C je možné počas prepravy.

(3) Počas uchovávania hlbokozmrazenej potraviny v mraziacom zariadení v prevádzkarni sa pri zachovaní správnej skladovacej praxe môže teplota potraviny zvýšiť najviac o 3 °C za predpokladu, že nebude ohrozená teplota – 18 °C.

§ 4

Hlbokozmrazená potravina, ktorá je určená na uvedenie na trh konečnému spotrebiteľovi, musí byť balená do vhodného obalu, ktorý ju chráni pred vysušením, znečistením, mikrobiálnou a inou vonkajšou kontamináciou.

§ 5

(1) Hlbokozmrazená potravina, ktorá je určená na uvedenie na trh konečnému spotrebiteľovi alebo reštaurácii, nemocnici, závodnej jedálni alebo inému zariadeniu spoločného stravovania, musí mať

a) názov doplnený slovom „hlbokozmrazený“ v príslušnom gramatickom tvare,

b) okrem dátumu minimálnej trvanlivosti uvedenú aj lehotu, počas ktorej môže konečný spotrebiteľ uchovávať túto potravinu, a teplotu uchovávania alebo druh zariadenia, v akom sa musí uchovávať,

c) uvedené upozornenie, že po rozmrazení sa potravina nemá znovu zmrazovať,

d) uvedený údaj identifikujúci výrobnú dávku.

(2) Hlbokozmrazenú potravinu, ktorá nie je určená na predaj konečnému spotrebiteľovi ani reštaurácii, nemocnici, závodnej jedálni alebo inému zariadeniu spoločného stravovania, postačuje označiť na obale, na nádobe alebo na štítku pripojenom k obalu alebo k nádobe týmito údajmi:

a) názvom potraviny, ktorý je doplnený slovom „hlbokozmrazený“ v príslušnom gramatickom tvare,

b) údajom o množstve v hmotnostných jednotkách bez hmotnosti obalu,

c) údajom identifikujúcim výrobnú dávku,

d) menom alebo obchodným menom a adresou výrobcu, baliarne alebo predávajúceho.

(3) Hlbokozmrazené potraviny podľa odsekov 1 a 2 možno uvádzať na trh len pri dodržaní teploty podľa § 3.

§ 6

Pri úradnej kontrole musia byť dodržané postupy odoberania vzoriek a analytické metódy kontroly teplôt hlbokozmrazených potravín uvedené v prílohách č. 1 a 2. Analytické metódy podľa prílohy č. 2 možno použiť, ak je dôvodná pochybnosť o prahových teplotách hlbokozmrazených potravín; iné vedecké metódy zisťovania teploty možno použiť, ak neprekážajú voľnému pohybu tovaru a vyhovujú pravidlám podľa prílohy č. 2.

§ 7

Výrobok, ktorý spĺňa požiadavky podľa doterajších predpisov, možno uvádzať na trh do vyčerpania zásob.

§ 8

Touto vyhláškou sa preberajú právne záväzné akty Európskej únie uvedené v prílohe č. 3.

§ 9

Táto vyhláška bola prijatá v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov.[1])

§ 10

Zrušuje sa 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 (oznámenie č. 480/2003 Z. z.).

§ 11

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. apríla 2012.

Zsolt Simon v. r.

Príloha č. 1
k vyhláške č. 99/2012 Z. z.

Postup odoberania vzorky hlbokozmrazených 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 mraziacom zariadení v prevádzkarni

Vzorky na skúšanie sa odoberú z troch miest reprezentujúcich najteplejšie body príslušného predajného zariadenia.

Príloha č. 2
k vyhláške č. 99/2012 Z. z.

Metódy zisťovania teploty hlbokozmrazených potravín

1. Princíp

Meranie teploty hlbokozmrazených potravín je správne zaznamenanie hodnoty teploty vzorky odobratej podľa prílohy č. 1 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 3 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 ± 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 dovolená chyba prístroja musí byť menšia alebo rovná ± 0,3 °C,

2.1.4. hodnota dielika stupnice prístroja musí byť 0,1 °C,

2.1.5. presnosť prístroja sa musí kontrolovať,

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, nebožiec 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 vyhĺbi 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 vyvŕtanie otvoru na zistenie ich vnútornej teploty, 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.

Príloha č. 3
k vyhláške č. 99/2012 Z. z.

Zoznam preberaných právne záväzných aktov Európskej únie

1. Smernica Rady 89/108/EHS z 21. decembra 1988 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa rýchlozmrazených potravín určených na ľudskú spotrebu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 9).
2. Smernica Komisie 92/2/EHS z 13. januára 1992, ktorá stanovuje postup pri odoberaní vzoriek a analytickú metódu Spoločenstva pre úradnú kontrolu teplôt rýchlo zmrazených potravín určených na ľudskú spotrebu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 11).

1) 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, správca obsahu 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.: 02 888 91 137, fax: 02/52442853, e-mail: helpdesk@slov-lex.sk.