

Európske právne predpisy pre ryby a mäsové výrobky



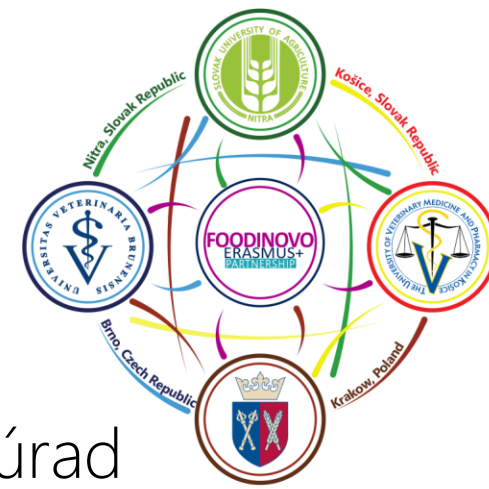
Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Mäsové výrobky



- Nariadenie (ES) č. 178/2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín
- Nariadenie č. 852/2004 o hygiene potravín
- Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu
- Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom
- Nariadenie Komisie (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny



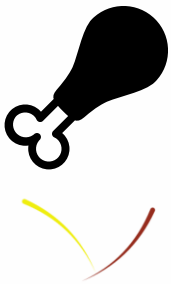
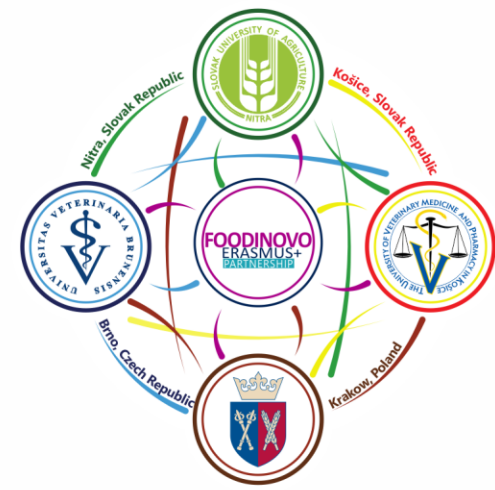
Nariadenie (ES) č. 178/2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín



- Potraviny" nezahŕňajú:
- živé zvieratá, pokiaľ nie sú pripravené na uvedenie na trh na ľudskú spotrebu
- Požiadavky na bezpečnosť potravín:
- Potraviny sa nesmú uvádzať na trh, ak nie sú bezpečné.
- potravina sa považuje za nebezpečnú, ak sa považuje za:
 - zdraviu škodlivé
 - nevhodné na ľudskú spotrebu (hnilobou)

Nariadenie č. 852/2004 o hygiene potravín

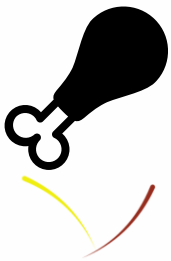
- Povinnosti prevádzkovateľov potravinárskych podnikov
- Všeobecné a osobitné hygienické požiadavky
- Analýza nebezpečenstva a kritické kontrolné body
- Úradné kontroly, registrácia a schvaľovanie
- Príručky osvedčených postupov
- Dovoz a vývoz
- Príloha 1 – prvovýroba
- Príloha 2 – Všeobecné hygienické požiadavky na všetkých prevádzkovateľov potravinárskych podnikov (okrem prípadov, keď sa uplatňuje príloha 1)



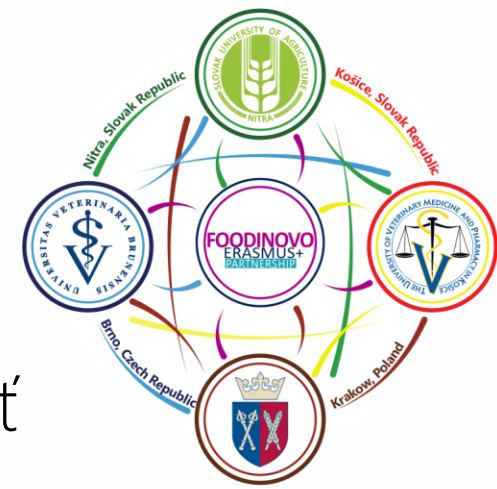
Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu

Článok 1

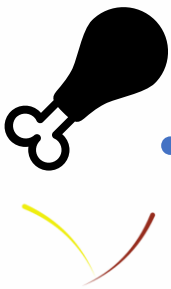
Toto nariadenie ustanovuje osobitné predpisy o hygiene potravín živočíšneho pôvodu pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov. Tieto pravidlá dopĺňajú pravidlá ustanovené nariadením (ES) č. 852/2004. Uplatňujú sa na nespracované a spracované produkty živočíšneho pôvodu.



Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu



- Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu uvádzať na trh produkty živočíšneho pôvodu vyrobené v spoločenstve, iba ak boli pripravené a manipulovalo sa s nimi výlučne v prevádzkarniach:
- ktoré spĺňajú príslušné požiadavky nariadenia (ES) č. 852/2004, požiadavky príloh II a III k tomuto nariadeniu a iné príslušné požiadavky potravinového práva;
- a že príslušný orgán zaregistroval alebo, ak sa to vyžaduje v súlade s odsekom 2, schválil.



Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu



Článok 5: Zdravotné a identifikačné označenie

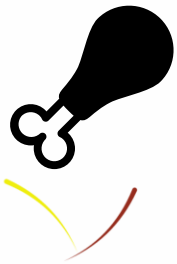
Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nesmú uviesť na trh produkt živočíšneho pôvodu, s ktorým sa nakladalo v prevádzkarni, ktorá podlieha schváleniu v súlade s článkom 4 ods. 2, pokiaľ:

zdravotnou značkou aplikovanou v súlade s nariadením (ES) č. 2017/625;

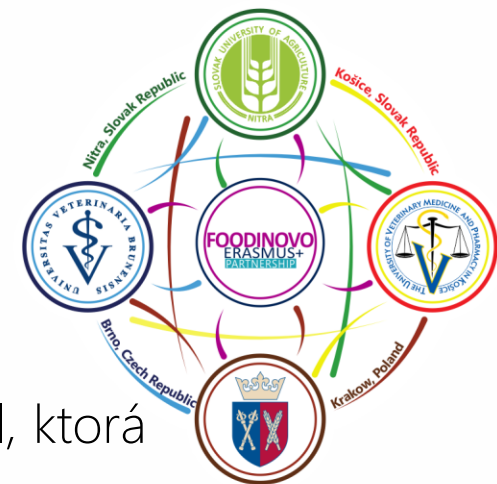
ak toto nariadenie neustanovuje používanie zdravotnej značky, identifikačnou značkou aplikovanou v súlade s prílohou II, oddiel I tohto nariadenia.

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu použiť identifikačnú značku na produkt živočíšneho pôvodu len vtedy, ak bol produkt vyrobený v súlade s týmto nariadením v prevádzkarniach, ktoré splňajú požiadavky článku 4.

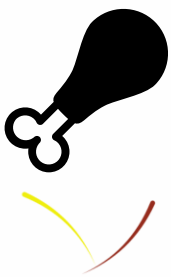
Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nesmú odstrániť zdravotnú značku aplikovanú v súlade s nariadením (ES) č. 854/2004 z mäsa, pokiaľ ho nerozrábajú alebo nespracúvajú alebo na ňom nepracujú iným spôsobom.



Nariadenie č. 625/2017 o úradných kontrolách a iných úradných činnostiach vykonávaných na zabezpečenie uplatňovania potravinového a krmivového práva a pravidiel pre zdravie zvierat a dobré životné podmienky zvierat, pre zdravie rastlín a pre prípravky na ochranu rastlín...



- zdravotná značka" znamená značku aplikovanú po vykonaní úradných kontrol, ktorá potvrdzuje, že mäso je vhodné na ľudskú spotrebu.
- Ak sa úradnými kontrolami nezistili žiadne nedostatky, ktoré by mohli spôsobiť, že mäso je nevhodné na ľudskú spotrebu, úradný veterinárny lekár pod dohľadom úradného veterinárneho lekára na zodpovednosť úradného veterinárneho lekára aplikuje zdravotnú značku na domáce kopytníky, zver z farmových chovov okrem zajacovitých a veľkú voľne žijúcu zver, alebo personálom bitúnku
- Zdravotné označovanie – vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2019/627, ktorým sa stanovujú jednotné praktické opatrenia pre vykonávanie úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu
- Článok 48: Technické požiadavky na zdravotnú značku a praktické opatrenia na jej používanie
- PRÍLOHA II: Praktické opatrenia pre zdravotnú značku
-



Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu

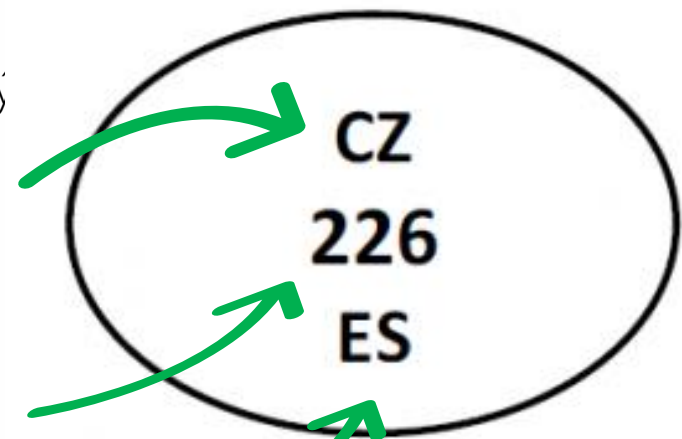
PRÍLOHA II

Identifikačná značka sa musí použiť predtým, ako výrobok opustí výrobné miesto. Značka musí byť čitateľná a nezmazateľná a znaky musia byť ľahko rozpoznateľné. Musí byť jasne vyznačené pre príslušné orgány.

Značka musí uvádzať názov krajiny, v ktorej sa prevádzkareň nachádza, ktorý môže byť úplne napísaný alebo uvedený ako dvojpísmenový kód v súlade s príslušnou normou ISO.

Značka musí uvádzať schvaľovacie číslo prevádzkarne. Ak prevádzkareň vyrába potraviny, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie, aj potraviny, na ktoré sa nevzťahuje, prevádzkovateľ potravinárskeho podniku môže použiť rovnakú identifikačnú značku na oba druhy potravín.

Ak sa uplatňuje v prevádzkarni nachádzajúcej sa v Spoločenstve, značka musí mať oválny tvar a musí obsahovať skratku CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ alebo WE.



Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu

OSOBITNÉ POŽIADAVKY: MÄSO DOMÁCICH KOPYTNÍKOV

ODDIEL VI: MÄSOVÉ VÝROBKY

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby sa pri príprave mäsových výrobkov nepoužívali tieto položky:

pohlavné orgány samičích alebo samčích zvierat, okrem semenníkov;

močové orgány, okrem obličiek a močového mechúra;

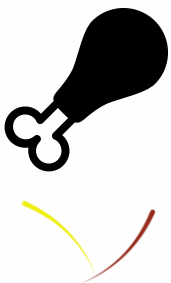
chrupavka hrtanu, priedušnica a extralobulárne priedušky;

oči a očné viečka;

vonkajší sluchový meatus;

rohové tkanivo;

u hydiny hlava – okrem hrebeňa a uší, lalokov a karunkulov – pažerák, hrvol', črevá a pohlavné orgány.



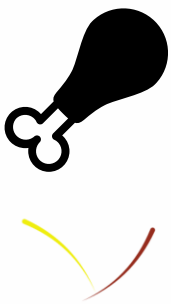
Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu



OSOBITNÉ POŽIADAVKY: MÄSO DOMÁCICH KOPYTNÍKOV

ODDIEL VI: MÄSOVÉ VÝROBKY

Všetko mäso vrátane mletého mäsa a mäsových prípravkov, ktoré sa používa na výrobu mäsových výrobkov, musí spĺňať požiadavky na čerstvé mäso. Mleté mäso a mäsové prípravky používané na výrobu mäsových výrobkov však nemusia spĺňať iné osobitné požiadavky oddielu V.



Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom

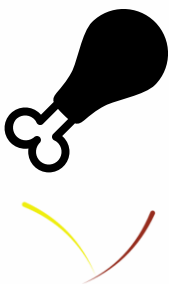


Článok 6 - Základná požiadavka

Ku každej potravine určenej na zásobovanie konečného spotrebiteľa alebo zariadení spoločného stravovania sa prikladajú informácie o potravine v súlade s týmto nariadením.

Článok 7 - Čestné informačné postupy

Informácie o potravinách nesmú byť zavádzajúce



Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom



články 12 a 13: Dostupnosť a umiestňovanie povinných informácií o potravinách; prezentácia

Povinné informácie o potravinách musia byť k dispozícii a ľahko prístupné

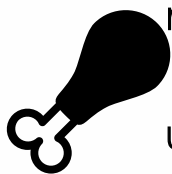
V prípade balených potravín – priamo na obale, trvanlivosť, krajina pôvodu alebo miesto pôvodu, spôsob výroby alebo výroby

Povinné informácie o potravinách sú vyznačené na nápadnom (atraktívnom) mieste takým spôsobom, aby boli ľahko viditeľné, jasne čitateľné (čitateľné) a v prípade potreby nezmazateľné (nedali sa vymazať)

Nesmie byť žiadnym spôsobom skrytý, nezreteľný, odvádzaný alebo prerušený žiadnym iným písomným alebo obrazovým materiálom alebo akýmkoľvek iným zasahujúcim materiálom.

Povinné údaje uvedené v článku 9 ods. 1 sú vytlačené na obale alebo etikete takým spôsobom, aby sa zabezpečila jasná čitateľnosť, písmom s použitím veľkosti písma, ak stredná výška vymedzená v prílohe IV sa rovná alebo je väčšia ako 1,2 mm

V prípade obalov alebo nádob, ktorých najväčšia plocha je menšia ako 80 cm², sa stredná výška písma uvedená v odseku 2 rovná alebo je väčšia ako 0,9 mm.



Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers

Článok 9 - Zoznam povinných údajov

Názov potraviny

Zoznam zložiek

Alergény

Množstvo určitých zložiek)

Netto množstvo potraviny

Dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby

Všetky osobitné podmienky skladovania a/alebo podmienky používania

Meno alebo obchodný názov a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku

Krajina pôvodu

Návod na použitie v prípadoch, keď by bez poskytnutia takéhoto návodu bolo ťažké potravinu správne použiť

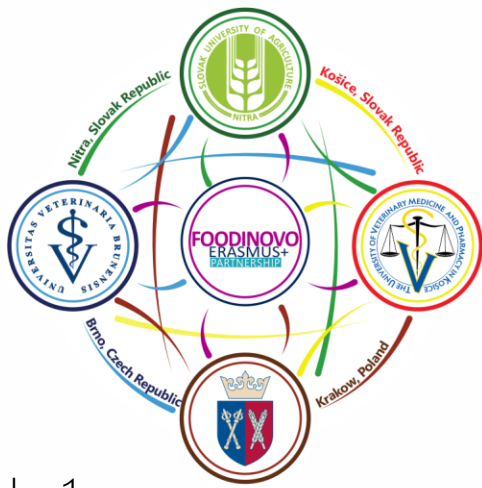
Výživové údaje

Okrem podrobností vymenovaných v článku 9 ods. 1,

dodatočné povinné údaje pre osobitné druhy alebo kategórie potravín sú stanovené v prílohe III (napríklad: balené v ochrannej atmosfére, so sladidlami, s cukrom a sladidlami)



Smernica 2011/91/ES – označovanie šarže

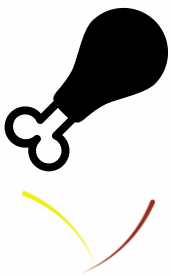


Článok 1: Označenie dávky: séria predajných jednotiek potraviny vyrobená, vyrobená alebo balená za prakticky rovnakých podmienok.

Potravina sa nesmie predávať, pokiaľ nie je sprevádzaná označením uvedeným v článku 1 ods. 1.

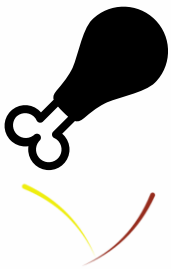
Odsek 1 sa neuplatňuje:

- poľnohospodárske výrobky, ktoré pri odchode z podniku:
- predané alebo dodané na miesta dočasného uskladnenia, prípravy alebo balenia;
- prepravené do organizácií výrobcov; alebo
- zozbierané na okamžité začlenenie do prevádzkovej prípravy alebo systému spracovania;
- ak v mieste predaja konečnému spotrebiteľovi potraviny nie sú predbalené, balené na žiadosť kupujúceho alebo balené na okamžitý predaj;
- na obaly alebo kontajnery, ktorých najväčšia strana je menšia ako 10 cm²;
- na jednotlivé porcie zmrzliny. Označenie umožňujúce identifikáciu dávky sa uvedie na kombinovanom obale.



Mleté mäso

- Legislatíva spoločná pre mäso: snímka 2-10
- Nariadenie č. 1760/2000 o označovaní hovädzieho mäsa
- Nariadenie Komisie (ES) č. 1825/2000 stanovujúce podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia č. 1760/2000
- Mleté mäso" je vykostené mäso, ktoré bolo pomleté na kúsky a obsahuje menej ako 1 % soli.



Mleté mäso

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú mleté mäso, mäsové prípravky alebo MSM, musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich požiadaviek.

1. Práca s mäsom musí byť organizovaná takým spôsobom, aby sa zabránilo kontaminácii alebo aby sa kontaminácia minimalizovala.

Na tento účel musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečiť najmä, aby použité mäso bolo:

pri teplote najviac 4 °C v prípade hydiny, 3 °C v prípade vedľajších jatočných produktov a 7 °C v prípade ostatného mäsa; a privádzané do prípravovne postupne podľa potreby.

2. Na výrobu mletého mäsa a mäsových prípravkov sa vzťahujú nasledujúce požiadavky.

Pokiaľ príslušný orgán nepovolí vykostovanie bezprostredne pred mletím, mrazené alebo hlboko zmrazené mäso používané na prípravu mletého mäsa alebo mäsových prípravkov sa musí pred zmrazením vykostiť. Môžu sa uchovávať len na obmedzený čas.

Pri príprave z chladeného mäsa musí byť mleté mäso pripravené:

v prípade hydiny do troch dní od jej zabitia;

v prípade iného zvieratá ako hydiny do šiestich dní od ich zabitia

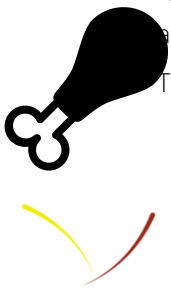
najneskôr do 15 dní od zabitia zvierat v prípade vykosteného, vákuovo baleného hovädzieho a teľacieho mäsa.

Ľneď po výrobe musí byť mleté mäso a mäsové prípravky zabalené do priameho obalu alebo do druhého obalu a musia byť:

vychladené na vnútornú teplotu najviac 2 °C v prípade mletého mäsa a 4 °C v prípade mäsových prípravkov

alebo zmrazené na vnútornú teplotu najviac -18 °C.

Tieto teplotné podmienky sa musia dodržiavať počas skladovania a prepravy.



Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom

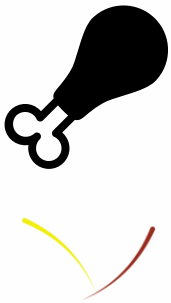


Článok 6 - Základná požiadavka

Ku každej potravině určenej na zásobovanie konečného spotrebiteľa alebo zariadení spoločného stravovania sa prikladajú informácie o potravině v súlade s týmto nariadením.

Článok 7 - Čestné informačné postupy

Informácie o potravinách nesmú byť zavádzajúce



Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom



články 12 a 13: Dostupnosť a umiestňovanie povinných informácií o potravinách; prezentácia

Povinné informácie o potravinách musia byť k dispozícii a ľahko prístupné

V prípade balených potravín – priamo na obale, trvanlivosť, krajina pôvodu alebo miesto pôvodu, spôsob výroby alebo výroby

Povinné informácie o potravinách sú vyznačené na nápadnom (atraktívnom) mieste takým spôsobom, aby boli ľahko viditeľné, jasne čitateľné (čitateľné) a v prípade potreby nezmazateľné (nedali sa vymazať)

Nesmie byť žiadnym spôsobom skrytý, nezreteľný, odvádzaný alebo prerušený žiadnym iným písomným alebo obrazovým materiálom alebo akýmkoľvek iným zasahujúcim materiálom.

Povinné údaje uvedené v článku 9 ods. 1 sú vytlačené na obale alebo etikete takým spôsobom, aby sa zabezpečila jasná čitateľnosť, písmom s použitím veľkosti písma, ak stredná výška vymedzená v prílohe IV sa rovná alebo je väčšia ako 1,2 mm

V prípade obalov alebo nádob, ktorých najväčšia plocha je menšia ako 80 cm², sa stredná výška písma uvedená v odseku 2 rovná alebo je väčšia ako 0,9 mm.



Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom



Článok 9 - Zoznam povinných údajov

Názov potraviny

Zoznam zložiek

Alergény

Množstvo určitých zložiek)

Netto množstvo potraviny

Dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby

Všetky osobitné podmienky skladovania a/alebo podmienky používania

Meno alebo obchodný názov a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku

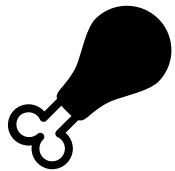
Krajina pôvodu

Návod na použitie v prípadoch, keď by bez poskytnutia takéhoto návodu bolo ťažké potravinu správne použiť

Výživové údaje

Okrem podrobností vymenovaných v článku 9 ods. 1,

dodatočné povinné údaje pre osobitné druhy alebo kategórie potravín sú stanovené v prílohe III (napríklad: balené v ochrannej atmosfére, so sladidlami, s cukrom a sladidlami)



Smernica 2011/91/ES – označovanie šarže



Článok 1: Označenie dávky: séria predajných jednotiek potravy vyrobená, vyrobená alebo balená za prakticky rovnakých podmienok.

Potravina sa nesmie predávať, pokiaľ nie je sprevádzaná označením uvedeným v článku 1 ods. 1.

Odsek 1 sa neuplatňuje:

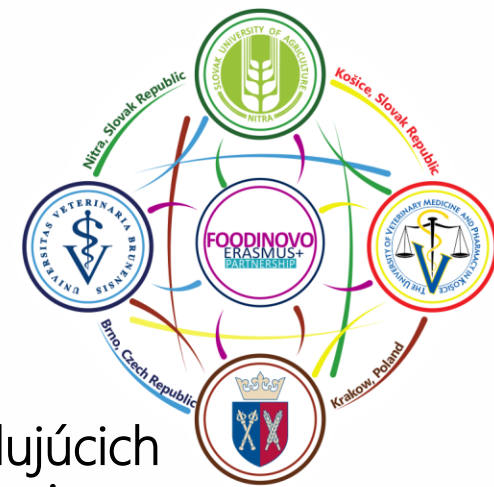
- poľnohospodárske výrobky, ktoré pri odchode z podniku:
- predané alebo dodané na miesta dočasného uskladnenia, prípravy alebo balenia;
- prepravené do organizácií výrobcov; alebo
- zozbierané na okamžité začlenenie do prevádzkovej prípravy alebo systému spracovania;
- ak v mieste predaja konečnému spotrebiteľovi potravy nie sú predbalené, balené na žiadosť kupujúceho alebo balené na okamžitý predaj;
- na obaly alebo kontajnery, ktorých najväčšia strana je menšia ako 10 cm²;
- na jednotlivé porcie zmrzliny. Označenie umožňujúce identifikáciu dávky sa uvedie na kombinovanom obale.

Ryby a rybíe výrobky



- Legislatíva spoločná pre mäso: snímka 2-10
- Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom
- Nariadenie (EÚ) č. 1379/2013 o spoločnej organizácii trhov s produktmi rybolovu a akvakultúry

Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu



POŽIADAVKY NA URČITÉ SPRACOVANÉ PRODUKTY RYBOLOVU

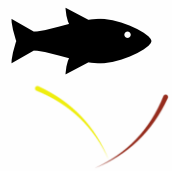
Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich požiadaviek v prevádzkarniach, ktoré manipulujú s určitými spracovanými produktmi rybolovu.

A. POŽIADAVKY NA VARENIE KÔROVCOV A MÄKKÝŠOV

Po varení musí nasledovať rýchle ochladenie. Ak sa nepoužije žiadna iná metóda konzervácie, chladenie musí pokračovať dovtedy, kým sa nedosiahne teplota, ktorá sa približuje teplote topenia ľadu.

Odstraňovanie lastúr alebo ulít alebo vylupovanie sa musí vykonávať hygienicky, aby sa zabránilo kontaminácii produktu. Ak sa takéto operácie vykonávajú ručne, pracovníci musia venovať osobitnú pozornosť umývaniu rúk.

Po odstránení lastúry alebo ulity alebo ulity sa musia uvarené výrobky okamžite zmraziť alebo čo najskôr schladiť na teplotu stanovenú v kapitole VII



Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu

POŽIADAVKY NA URČITÉ SPRACOVANÉ PRODUKTY RYBOLOVU

B. POŽIADAVKY NA RYBÍ OLEJ URČENÝ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

Suroviny používané pri príprave rybieho oleja na ľudskú spotrebu musia:

pochádzajú z prevádzkarní vrátane plavidiel, registrovaných alebo schválených podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 alebo v súlade s týmto nariadením;

pochádzajú z produktov rybolovu, ktoré sú vhodné na ľudskú spotrebu a ktoré spĺňajú ustanovenia uvedené v tomto oddiele;

byť prepravované a skladované v hygienických podmienkach;

byť čo najskôr schladené a zostať pri teplotách stanovených v kapitole VII.



Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu

POŽIADAVKY NA URČITÉ SPRACOVANÉ PRODUKTY RYBOLOVU
ZDRAVOTNÉ NORMY PRE PRODUKTY RYBOLOVU

Okrem zabezpečenia dodržiavania mikrobiologických kritérií prijatých v súlade s nariadením (ES) č. 852/2004 musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov v závislosti od povahy produktu alebo druhu zabezpečiť, aby produkty rybolovu uvádzané na trh na ľudskú spotrebu spĺňali normy ustanovené v tejto kapitole.



Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu

POŽIADAVKY NA URČITÉ SPRACOVANÉ PRODUKTY RYBOLOVU
ZDRAVOTNÉ NORMY PRE PRODUKTY RYBOLOVU

A. ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI PRODUKTOV RYBOLOVU

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia vykonávať organoleptické skúšky produktov rybolovu. Toto preskúmanie musí najmä zabezpečiť, aby rybacie produkty spĺňali všetky kritériá čerstvosti.

B. HISTAMÍN

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby neboli prekročené limity týkajúce sa histamínu.

C. CELKOVÝ OBSAH PRCHAVÉHO DUSÍKA

Nespracované produkty rybolovu sa nesmú uvádzať na trh, ak chemické testy odhalia, že boli prekročené limity TVB-N alebo TMA-N.

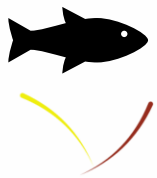


Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu

POŽIADAVKY NA URČITÉ SPRACOVANÉ PRODUKTY RYBOLOVU
ZDRAVOTNÉ NORMY PRE PRODUKTY RYBOLOVU

D. PARAZITI

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby sa produkty rybolovu pred uvedením na trh podrobili vizuálnemu vyšetreniu na účely zistenia viditeľných parazitov. Nesmú uvádzať na trh na ľudskú spotrebu produkty rybolovu, ktoré sú zjavne kontaminované parazitmi.



Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu



POŽIADAVKY NA URČITÉ SPRACOVANÉ PRODUKTY RYBOLOVU

ZDRAVOTNÉ NORMY PRE PRODUKTY RYBOLOVU

E. TOXÍNY ŠKODLIVÉ PRE ĽUDSKÉ ZDRAVIE

Produkty rybolovu získané z jedovatých rýb týchto čeladi sa nesmú uvádzať na trh: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae a Canthigasteridae.

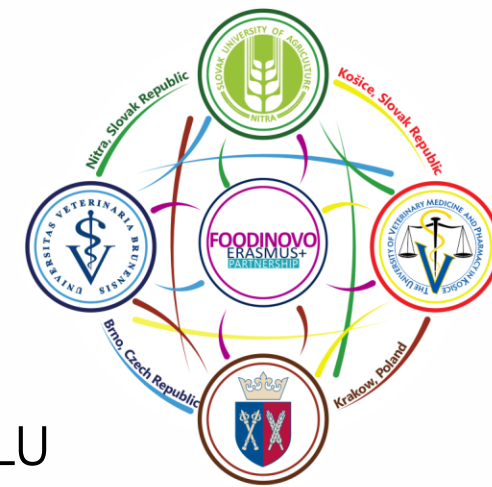
Čerstvé, pripravené, mrazené alebo spracované produkty rybolovu patriace do čelade Gempylidae, najmä *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum*, sa môžu uvádzať na trh iba v balenej forme v priamom alebo druhom obale a musia byť vhodne označené tak, aby spotrebiteľovi poskytli informácie o metódach prípravy alebo varenia a o riziku spojenom s prítomnosťou látok s nepriaznivými gastrointestinálnymi účinkami.

Vedecký názov produktov rybolovu musí byť na etikete uvedený spolu so všeobecným názvom.

2. Produkty rybolovu obsahujúce biotoxíny, ako je ciguatoxín alebo toxíny paralyzujúce svaly, sa nesmú uvádzať na trh. Produkty rybolovu získané z lastúrníkov, ostnatokožcov, plášťovcov a morských ulitníkov sa však môžu uvádzať na trh, ak boli vyprodukované v súlade s oddielom VII a spĺňajú normy ustanovené v kapitole V bode 2 uvedeného oddielu.



Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu



POŽIADAVKY NA URČITÉ SPRACOVANÉ PRODUKTY RYBOLOVU

BALENIE PRODUKTOV RYBOLOVU DO PRIAMEHO OBALU A DO DRUHÉHO OBALU

Nádoby, v ktorých sa uchovávajú zaľadnené produkty rybolovu, musia byť odolné voči vode a musia zabezpečiť, aby voda z roztopeného ľadu nezostávala v styku s produktmi.

Zmrazené bloky pripravené na palube plavidiel musia byť pred vykládkou vhodne zabalené do priameho obalu.

Ak sa produkty rybolovu balia do priameho obalu na palube rybárskych plavidiel, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby obalový materiál:

nie je zdrojom kontaminácie;

sa skladuje takým spôsobom, aby nebol vystavený riziku kontaminácie;

určené na opakované použitie sa ľahko čistia a tam, kde je to potrebné, dezinfikujú.



Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu

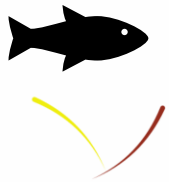


POŽIADAVKY NA URČITÉ SPRACOVANÉ PRODUKTY RYBOLOVU SKLADOVANIE PRODUKTOV RYBOLOVU

Čerstvé produkty rybolovu, rozmrazené nespracované produkty rybolovu a varené a chladené produkty z kôrovcov a mäkkýšov sa musia uchovávať pri teplote, ktorá sa približuje teplote topenia ľadu.

Mrazené produkty rybolovu sa musia uchovávať pri teplote najviac -18 °C vo všetkých častiach produktu; celé ryby pôvodne zmrazené v slanom náleve určené na výrobu konzervovaných potravín sa však môžu uchovávať pri teplote najviac -9 °C .

Produkty rybolovu, ktoré sa držia v živom stave, sa musia uchovávať pri teplote a spôsobom, ktorý nepriaznivo neovplyvňuje bezpečnosť potravín alebo ich životaschopnosť



Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu



POŽIADAVKY NA URČITÉ SPRACOVANÉ PRODUKTY RYBOLOVU

PREPRAVA PRODUKTOV RYBOLOVU

Počas prepravy sa rybacie produkty musia uchovávať pri požadovanej teplote. Obzvlášť:

čerstvé produkty rybolovu, rozmrazené nespracované produkty rybolovu a varené a chladené produkty z kôrovcov a mäkkýšov sa musia uchovávať pri teplote, ktorá sa približuje teplote topenia ľadu;

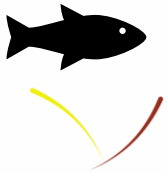
mrazené produkty rybolovu, s výnimkou celých rýb pôvodne zmrazených v slanom náleve určených na výrobu konzervovaných potravín, sa musia počas prepravy uchovávať pri rovnomernej teplote najviac – 18 °C vo všetkých častiach produktu, podľa možnosti s krátkymi výkyvmi smerom nahor najviac 3 °C.

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nemusia dodržiavať bod 1 písm. b), ak sa mrazené produkty rybolovu prepravujú z chladiarenského skladu do schválenej prevádzkarne, aby sa pri príchode rozmrazili na účely prípravy a/alebo spracovania, ak je cesta krátka a príslušný orgán to povolí.

Ak sa rybacie produkty uchovávajú zaľadnené, voda z roztopeného ľadu nesmie zostať v styku s produktmi.

Produkty rybolovu, ktoré sa majú uviesť na trh v živom stave, sa musia prepravovať takým spôsobom, aby nemali nepriaznivý vplyv na

ovplyvňujú bezpečnosť potravín alebo ich životaschopnosť.



Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom



Článok 6 - Základná požiadavka

Ku každej potravinu určenej na zásobovanie konečného spotrebiteľa alebo zariadení spoločného stravovania sa prikladajú informácie o potravinách v súlade s týmto nariadením.

Článok 7 - Čestné informačné postupy

Informácie o potravinách nesmú byť zavádzajúce

články 12 a 13: Dostupnosť a umiestňovanie povinných informácií o potravinách; prezentácia

Povinné informácie o potravinách musia byť k dispozícii a ľahko prístupné

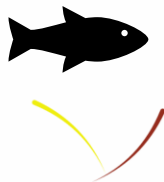
V prípade balených potravín – priamo na obale, trvanlivosť, krajina pôvodu alebo miesto pôvodu, spôsob výroby alebo výroby

Povinné informácie o potravinách sú vyznačené na nápadnom (atraktívnom) mieste takým spôsobom, aby boli ľahko viditeľné, jasne čitateľné (čitateľné) a v prípade potreby nezmazateľné (nedali sa vymazať)

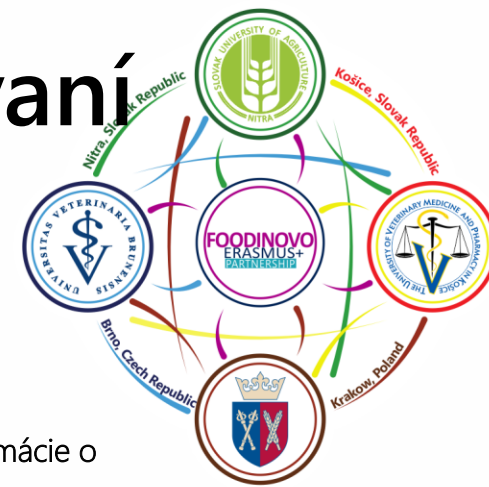
Nesmie byť žiadnym spôsobom skrytý, nezreteľný, odvádzaný alebo prerušený žiadnym iným písomným alebo obrazovým materiálom alebo akýmkoľvek iným zasahujúcim materiálom.

Povinné údaje uvedené v článku 9 ods. 1 sú vytlačené na obale alebo etikete takým spôsobom, aby sa zabezpečila jasná čitateľnosť, písmom s použitím veľkosti písma, ak stredná výška vymedzená v prílohe IV sa rovná alebo je väčšia ako 1,2 mm

V prípade obalov alebo nádob, ktorých najväčšia plocha je menšia ako 80 cm², sa stredná výška písma uvedená v odseku 2 rovná alebo je väčšia ako 0,9 mm.



Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom



Článok 6 - Základná požiadavka

Ku každej potravině určenej na zásobovanie konečného spotrebiteľa alebo zariadení spoločného stravovania sa prikladajú informácie o potravině v súlade s týmto nariadením.

Článok 7 - Čestné informačné postupy

Informácie o potravinách nesmú byť zavádzajúce

články 12 a 13: Dostupnosť a umiestňovanie povinných informácií o potravinách; prezentácia

Povinné informácie o potravinách musia byť k dispozícii a ľahko prístupné

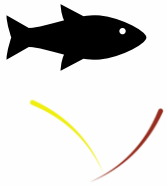
V prípade balených potravín – priamo na obale, trvanlivosť, krajina pôvodu alebo miesto pôvodu, spôsob výroby alebo výroby

Povinné informácie o potravinách sú vyznačené na nápadnom (atraktívnom) mieste takým spôsobom, aby boli ľahko viditeľné, jasne čitateľné (čitateľné) a v prípade potreby nezmazateľné (nedali sa vymazať)

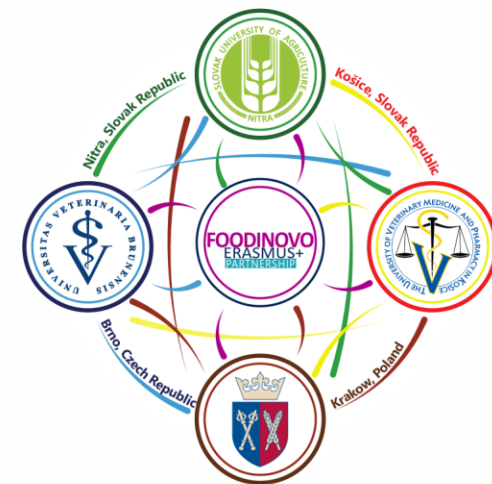
Nesmie byť žiadnym spôsobom skrytý, nezreteľný, odvádzaný alebo prerušený žiadnym iným písomným alebo obrazovým materiálom alebo akýmkoľvek iným zasahujúcim materiálom.

Povinné údaje uvedené v článku 9 ods. 1 sú vytlačené na obale alebo etikete takým spôsobom, aby sa zabezpečila jasná čitateľnosť, písmom s použitím veľkosti písma, ak stredná výška vymedzená v prílohe IV sa rovná alebo je väčšia ako 1,2 mm

V prípade obalov alebo nádob, ktorých najväčšia plocha je menšia ako 80 cm², sa stredná výška písma uvedená v odseku 2 rovná alebo je väčšia ako 0,9 mm.



Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom

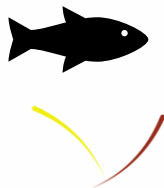


Článok 6 - Základná požiadavka

Ku každej potravine určenej na zásobovanie konečného spotrebiteľa alebo zariadení spoločného stravovania sa prikladajú informácie o potravine v súlade s týmto nariadením.

Článok 7 - Čestné informačné postupy

Informácie o potravinách nesmú byť zavádzajúce



Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom



články 12 a 13: Dostupnosť a umiestňovanie povinných informácií o potravinách; prezentácia

Povinné informácie o potravinách musia byť k dispozícii a ľahko prístupné

V prípade balených potravín – priamo na obale, trvanlivosť, krajina pôvodu alebo miesto pôvodu, spôsob výroby alebo výroby

Povinné informácie o potravinách sú vyznačené na nápadnom (atraktívnom) mieste takým spôsobom, aby boli ľahko viditeľné, jasne čitateľné (čitateľné) a v prípade potreby nezmazateľné (nedali sa vymazať)

Nesmie byť žiadnym spôsobom skrytý, nezreteľný, odvádzaný alebo prerušený žiadnym iným písomným alebo obrazovým materiálom alebo akýmkoľvek iným zasahujúcim materiálom.

Povinné údaje uvedené v článku 9 ods. 1 sú vytlačené na obale alebo etikete takým spôsobom, aby sa zabezpečila jasná čitateľnosť, písmom s použitím veľkosti písma, ak stredná výška vymedzená v prílohe IV sa rovná alebo je väčšia ako 1,2 mm

V prípade obalov alebo nádob, ktorých najväčšia plocha je menšia ako 80 cm², sa stredná výška písma uvedená v odseku 2 rovná alebo je väčšia ako 0,9 mm.



Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom

Článok 9 - Zoznam povinných údajov

Názov potraviny

Zoznam zložiek

Alergény

Množstvo určitých zložiek)

Netto množstvo potraviny

Dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby

Všetky osobitné podmienky skladovania a/alebo podmienky používania

Meno alebo obchodný názov a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku

Krajina pôvodu

Návod na použitie v prípadoch, keď by bez poskytnutia takéhoto návodu bolo ťažké potravinu správne použiť

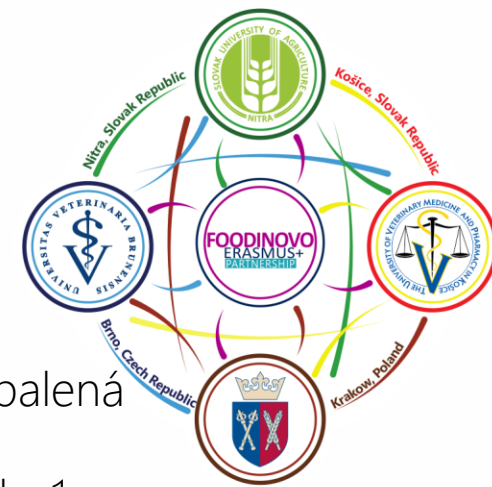
Výživové údaje

Okrem podrobností vymenovaných v článku 9 ods. 1,

dodatočné povinné údaje pre osobitné druhy alebo kategórie potravín sú stanovené v prílohe III (napríklad: balené v ochrannej atmosfére, so sladidlami, s cukrom a sladidlami)



Smernica 2011/91/ES – označovanie šarže



Článok 1: Označenie dávky: séria predajných jednotiek potravy vyrobená, vyrobená alebo balená za prakticky rovnakých podmienok.

Potravina sa nesmie predávať, pokiaľ nie je sprevádzaná označením uvedeným v článku 1 ods. 1.

Odsek 1 sa neuplatňuje:

- poľnohospodárske výrobky, ktoré pri odchode z podniku:
- predané alebo dodané na miesta dočasného uskladnenia, prípravy alebo balenia;
- prepravené do organizácií výrobcov; alebo
- zozbierané na okamžité začlenenie do prevádzkovej prípravy alebo systému spracovania;
- ak v mieste predaja konečnému spotrebiteľovi potravy nie sú predbalené, balené na žiadosť kupujúceho alebo balené na okamžitý predaj;
- na obaly alebo kontajnery, ktorých najväčšia strana je menšia ako 10 cm²;
- na jednotlivé porcie zmrzliny. Označenie umožňujúce identifikáciu dávky sa uvedie na kombinovanom obale.



Nariadenie (EÚ) č. 1379/2013 o spoločnej organizácii trhov s produktmi rybolovu a akvakultúry



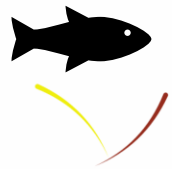
Rozsah

Nariadenie sa uplatňuje na produkty rybolovu a akvakultúry uvedené v prílohe I k tomuto nariadeniu, ktoré sa uvádzajú na trh v Únii.

ANNEX I

FISHERY AND AQUACULTURE PRODUCTS COVERED BY THE CMO

CN code	Description of the goods
(a) 0301	Live fish
0302	Fish, fresh or chilled, excluding fish fillets and other fish meat of heading 0304
0303	Fish, frozen, excluding fish fillets and other fish meat of heading 0304
0304	Fish fillets and other fish meat (whether or not minced), fresh, chilled or frozen
(b) 0305	Fish, dried, salted or in brine; smoked fish, whether or not cooked before or during the smoking process; flours, meals and pellets of fish, fit for human consumption
(c) 0306	Crustaceans, whether in shell or not, live, fresh, chilled, frozen, dried, salted or in brine; crustaceans, in shell, cooked by steaming or by boiling in water, whether or not chilled, frozen, dried, salted or in brine; flours, meals and pellets of crustaceans, fit for human consumption
0307	Molluscs, whether in shell or not, live, fresh, chilled, frozen, dried, salted or in brine; aquatic invertebrates other than crustaceans and molluscs, live, fresh, chilled, frozen, dried, salted or in brine; flours, meals and pellets of aquatic invertebrates other than crustaceans, fit for human consumption
(d)	Animal products not elsewhere specified or included; dead animals of Chapter 1 or 3, unfit for human consumption
	– Other:
	– – Products of fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates; dead animals of Chapter 3:
0511 91 10	– – – Fish waste
0511 91 90	– – Other
(e) 1212 20 00	– Seaweeds and other algae
(f)	Fats and oils and their fractions, of fish, whether or not refined, but not chemically modified:
1504 10	– Fish-liver oils and their fractions



Nariadenie (EÚ) č. 1379/2013 o spoločnej organizácii trhov s produktmi rybolovu a akvakultúry

OZNAČOVANIE

obchodné označenie druhu a jeho vedecký názov; (napr. treska škvrnitá atlantická (Gadus morhua))

spôsob výroby, najmä týmito slovami "...

chytený..." alebo "... ulovené v sladkých vodách..." alebo "... chované...";

Informácie o rybárskom výstroji (siete, háčiky,.. – príloha III)

oblasť, kde bol produkt ulovený alebo chovaný

v prípade produktov rybolovu ulovených na mori, písomný názov podoblasti alebo divízie uvedenej v rybolovných oblastiach FAO,

v prípade produktov rybolovu ulovených v sladkej vode, odkaz na vodný útvar pôvodu

v prípade produktov akvakultúry odkaz na členský štát alebo tretiu krajinu

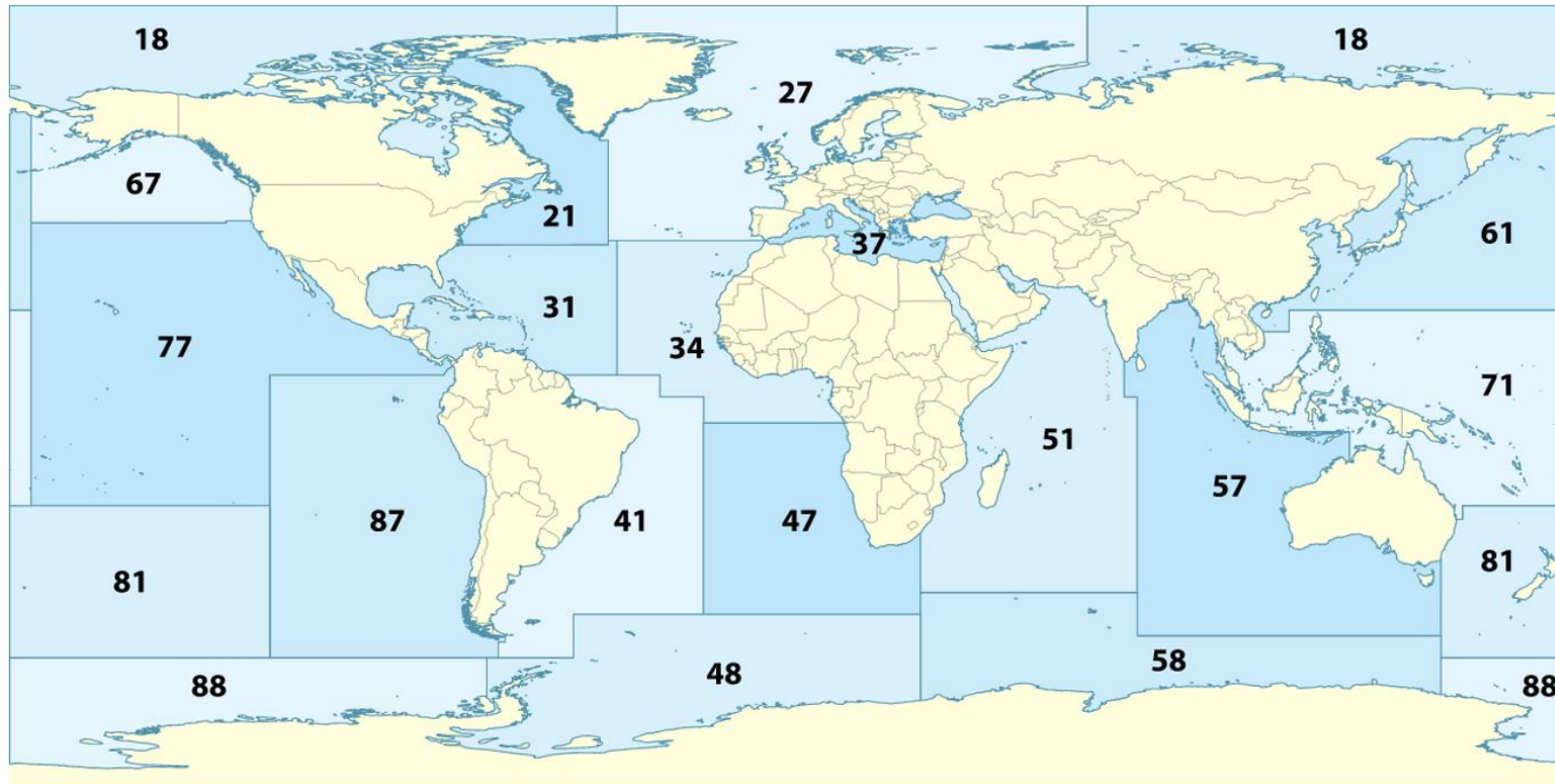
či bol výrobok rozmrazený

dátum minimálnej trvanlivosti



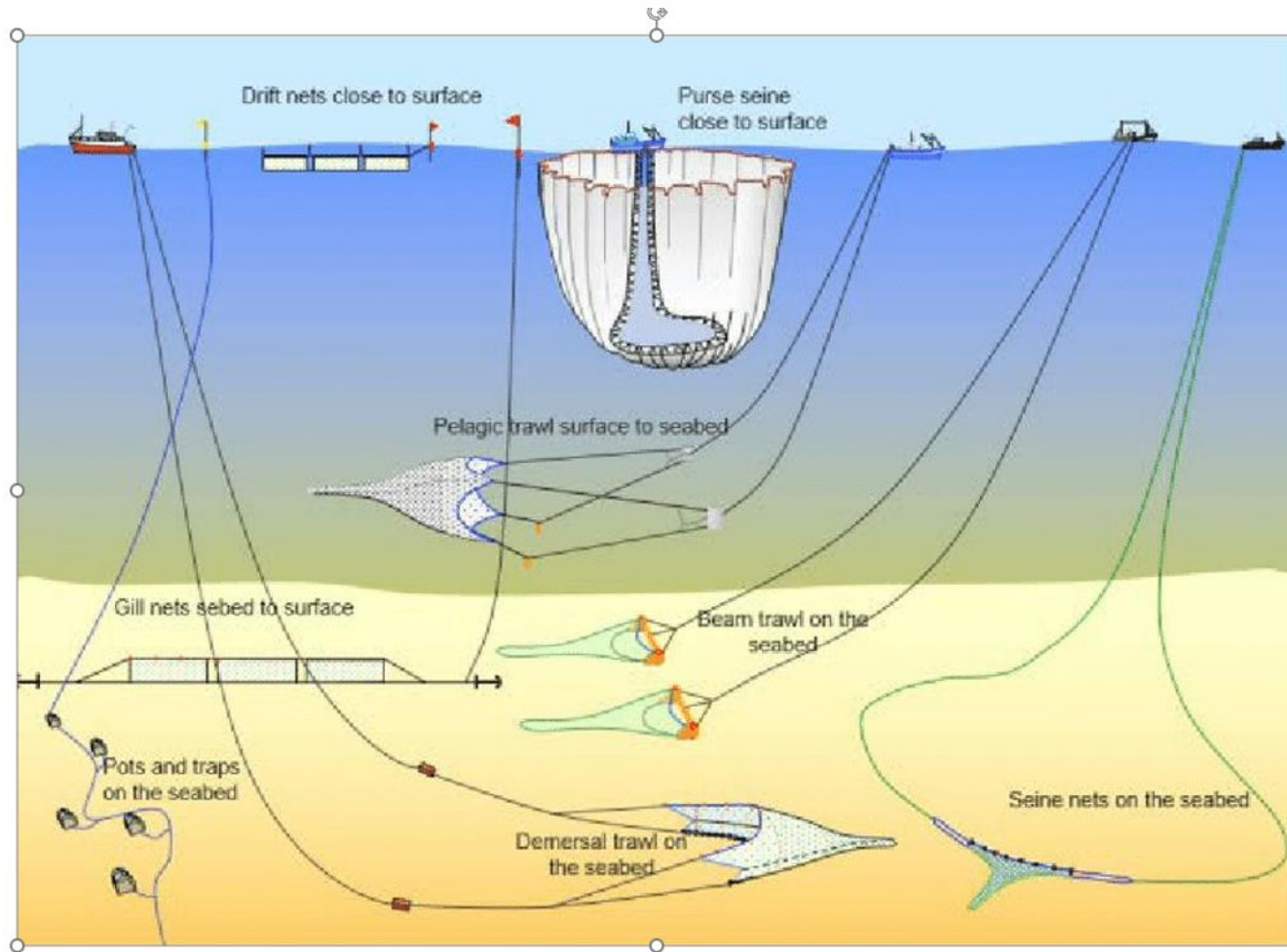
Nariadenie (EÚ) č. 1379/2013 o spoločnej organizácii trhov s produktmi rybolovu a akvakultúry

FAO

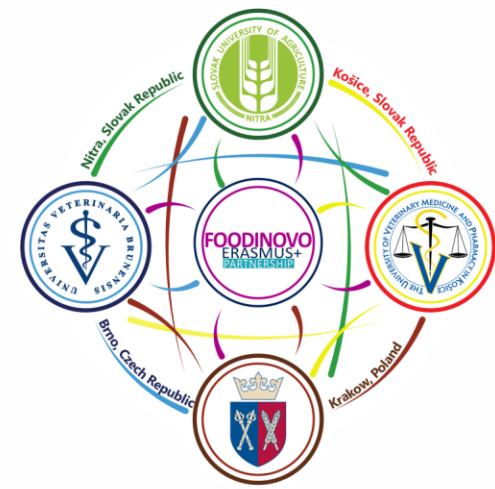


Nariadenie (EÚ) č. 1379/2013 o spoločnej organizácii trhov s produktmi rybolovu a akvakultúry

Fishing gear



Nariadenie Komisie (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny



- kritérium bezpečnosti potravín znamená kritérium vymedzujúce prijateľnosť výrobku alebo dávky potravín, ktoré sa uplatňuje na výrobky umiestnené na trhu;
- kritérium hygieny procesu znamená kritérium preukazujúce prijateľné fungovanie výrobného procesu. Takéto kritérium sa nevzťahuje na výrobky uvedené na trh. stanovuje orientačnú hodnotu kontaminácie, pri prekročení ktorej sú potrebné nápravné opatrenia s cieľom zachovať hygienu procesu v súlade s potravinovým právom;
- Ak testovanie podľa kritérií bezpečnosti potravín stanovených v kapitole 1 prílohy I poskytne neuspokojivé výsledky, výrobok alebo skupina potravín sa siahne z trhu alebo od používateľa v súlade s článkom 19 nariadenia (ES) č. 178/2002.

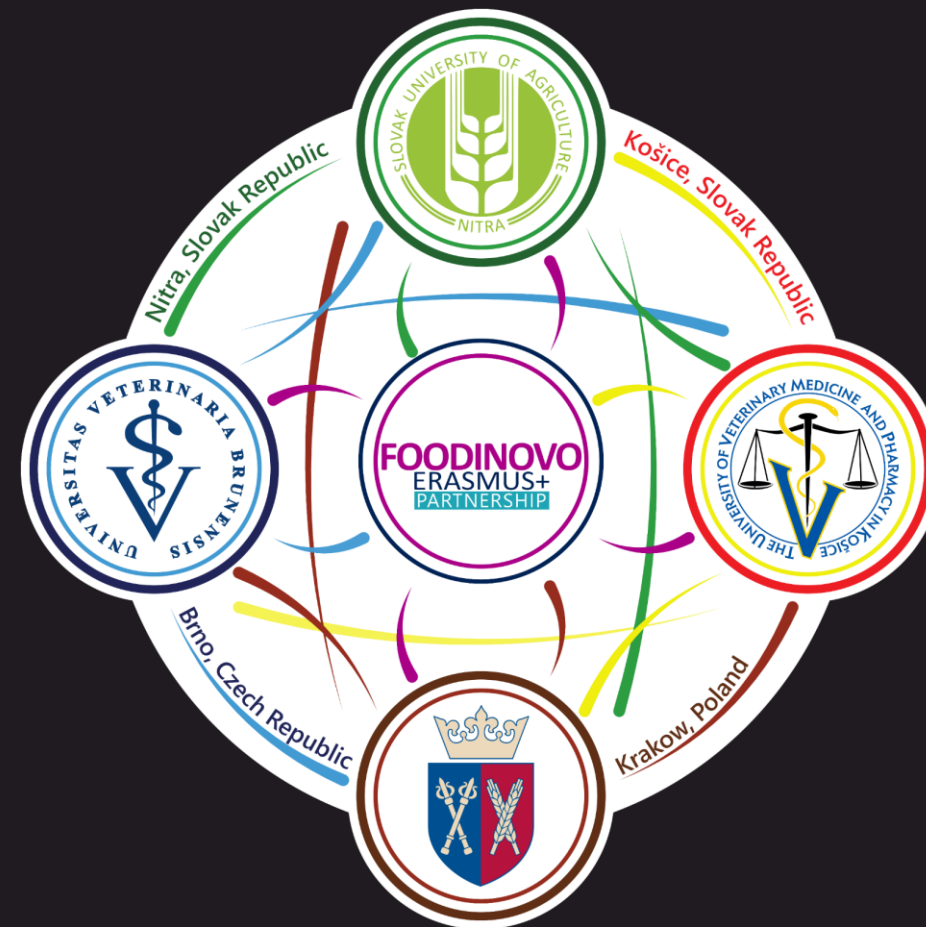
This work was co-funded by the Erasmus+ Programme
of the European Union

Innovation of the structure and content of study
programs profiling food study fields with a view to
digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom
Európskej Únie Erasmus+

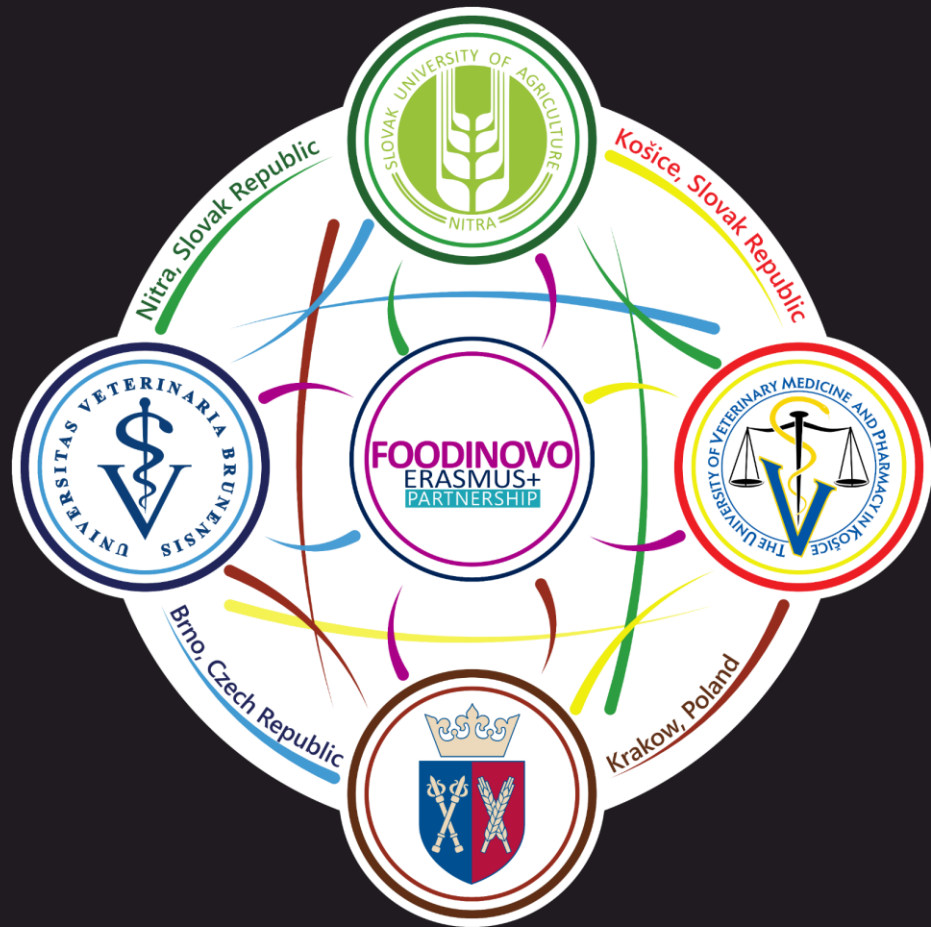
Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných
programov profilujúcich potravinárske
študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union





Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333

