

360

**NARIADENIE VLÁDY
Slovenskej republiky**

z 19. októbra 2011,

ktorým sa ustanovujú hygienické požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných produktov rastlinného a živočíšneho pôvodu a dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov konečnému spotrebiteľovi a iným maloobchodným prevádzkarniam

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. nariaduje:

§ 1

Predmet úpravy

Toto nariadenie vlády podľa osobitných predpisov¹⁾ ustanovuje

- a) hygienické požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných produktov prvovýrobcami konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečných spotrebiteľov, a upravuje povinnosti prvovýrobcu a povinnosti fyzickej osoby – podnikateľa alebo právnickej osoby, ktorá je prevádzkovateľom miestnej maloobchodnej prevádzkarne,
- b) dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov z maloobchodnej prevádzkarne iným maloobchodným prevádzkarniam, ktoré sa považuje len za okrajovú, miestnu a obmedzenú činnosť danej maloobchodnej prevádzkarne.

§ 2

Všeobecné hygienické požiadavky na malé množstvá prvotných produktov

(1) Malé množstvá prvotných produktov

- a) musia pochádzať z vlastnej produkcie, chovu, výlovu, farmy alebo činnosti prvovýrobcu, ktorý je na vykonávanie činností ustanovených týmto nariadením vlády osobitne zaregistrovaný,²⁾

b) možno dodávať len priamo konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkarni podľa odsekov 2 a 3.

(2) Na účely tohto nariadenia vlády je miestnou maloobchodnou prevádzkarniou vhodne vybavená maloobchodná predajňa potravín, vhodne vybavené trhové miesto³⁾ alebo maloobchodné zariadenie spoločného stravovania⁴⁾ okrem supermarketov, distribučných centier, veľkoobchodných predajní a distribučných koncoviek, podomového, zásielkového, internetového alebo iného sprostredkovateľského predaja, v ktorej sa manipuluje s potravinami, ktoré sa skladujú v mieste ich predaja alebo dodávky konečnému spotrebiteľovi alebo ich spracúva a pripravuje a podáva z nich pokrmu konečnému spotrebiteľovi.

(3) Malé množstvá prvotných produktov živočíšneho pôvodu, ktorými sú produkty akvakultúry (ďalej len „ryby“), surové mlieko, vajcia a včelí med, možno dodávať len miestnej maloobchodnej prevádzkarni okrem stánkov a stanov na krátkodobý predaj potravín, pozajzdnych predajných vozidiel na ambulatný predaj podľa osobitných predpisov,⁵⁾ ktorá je vzdialená najviac dve hodiny cesty, za dodržania hygienických podmienok prepravy od územného obvodu kraja, v ktorom má sídlo príslušná regionálna veterinárna a potravinová správa, ktorá zaregistrovala⁶⁾ prvovýrobcu.

(4) Miestna maloobchodná prevádzkareň nesmie ďalej dodávať malé množstvá prvotných produktov 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 potraviny použiť len na domácu spotrebu.

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 a ods. 5 písm. b) bod ii) 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. b) zákona č. 39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti v znení neskorších predpisov.

§ 6 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov.

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

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

⁵⁾ § 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.).

⁶⁾ § 40 ods. 3 písm. b) zákona č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.

§ 3

Hygienické požiadavky na malé množstvá rýb

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

- a) hodnota pri každom priamom nákupe konečným spotrebiteľom od prvovýrobcu nepresiahne 20 eur,⁷⁾
- 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 predpisov⁸⁾ na farmách akvakultúr,⁹⁾ ktoré sú osobitne zaregistrované⁶⁾ 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) zabitú a vykvrveniu,
- 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 vloženiu 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,¹⁰⁾ baliť ich do vakuu 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, ktoré nemajú nepriaznivý vplyv na bezpečnosť alebo životaschopnosť rýb,
- b) dodržiavať požiadavky na ochranu zvierat.¹¹⁾

(6) Prvovýrobca alebo prevádzkovateľ miestnej maloobchodnej prevádzkarne, ktorý zásobuje konečného spotrebiteľa zabitými rybami, musí pri zabíjaní rýb dodržiavať požiadavky na ochranu zvierat.¹²⁾

(7) Prvovýrobca, ktorý dodáva zabitú rybu 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 zabitú rybu, pri ktorých nedošlo k porušeniu povrchu tela, čistou vodou;¹³⁾ zabitú rybu 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,
- 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 zabitú rybu 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 otekala,
- 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 s vedľajšími živočíšnymi produktmi.¹⁴⁾

(8) V dokladoch o rybách dodaných do miestnej maloobchodnej prevádzkarne a v označení rýb pre konečného spotrebiteľa podľa osobitného predpisu¹⁵⁾ sa v záujme výsledovateľnosti rýb musia uviesť tieto údaje o ich pôvode:

- a) meno, priezvisko a bydlisko prvovýrobcu alebo ob-

⁷⁾ 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) v platnom znení.

⁸⁾ Príloha I časť A. I bod 1 nariadenia (ES) č. 852/2004 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení.

⁹⁾ § 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.

¹⁰⁾ Čl. 2 ods. 1 písm. m) nariadenia (ES) č. 852/2004 v platnom znení.

¹¹⁾ § 22 zákona č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.

¹²⁾ Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 315/2003 Z. z., ktorým sa ustanovujú požiadavky na ochranu zvierat v čase ich zabíjania alebo usmrčovania v znení nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 497/2003 Z. z.

¹³⁾ Čl. 2 ods. 1 písm. i) nariadenia (ES) č. 852/2004 v platnom znení.

¹⁴⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009 z 21. októbra 2009, ktorým sa ustanovujú zdravotné predpisy týkajúce sa vedľajších živočíšnych produktov a odvođených produktov neurčených na ľudskú spotrebu a ktorým sa zrušuje nariadenie (ES) č. 1774/2002 (nariadenie o vedľajších živočíšnych produktoch) (Ú. v. EÚ L 300, 14. 11. 2009) v platnom znení.

¹⁵⁾ 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.

chodné 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,¹⁶⁾ 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) názvoch a adresách miestnych maloobchodných 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.¹⁷⁾

§ 4

Hygienické požiadavky na malé množstvá surového mlieka

(1) Malým množstvom surového mlieka¹⁸⁾ je také množstvo surového kravského mlieka, surového ovčieho mlieka alebo surového kozieho mlieka, ktoré zodpovedá obvyklej dennej spotrebe tohto mlieka v domácnosti¹⁹⁾ konečného spotrebiteľa.

(2) Surové mlieko môže prvovýrobca predávať len

a) v osobitne zaregistrovanom⁶⁾ chove na produkciu mlieka,²⁰⁾ 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.

(4) Prvovýrobca nesmie na stupni prvovýroby predávané surové mlieko

a) žiadnym spôsobom spracúvať,¹⁰⁾ oddeľovať od neho alebo pridávať k nemu akékoľvek zložky, odstredovať 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 lieky²¹⁾ alebo ktoré neboli podrobené nelegálnemu ošetrovaniu,²²⁾

e) pri ktorých boli po podaní povolených liekov alebo látok dodržané predpísané ochranné lehoty.²³⁾

(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,²⁴⁾

b) oviec alebo kôz, ktoré patria do chovu bez brucelózy alebo úradne bez brucelózy,²⁵⁾ 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

¹⁶⁾ 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 v platnom znení.

¹⁷⁾ § 4 ods. 1 zákona č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.

¹⁸⁾ Príloha I bod 4.1. nariadenia (ES) č. 853/2004 v platnom znení.

¹⁹⁾ § 115 Občianskeho zákonníka.

²⁰⁾ Príloha I bod 4.2. nariadenia (ES) č. 853/2004 v platnom znení.

²¹⁾ § 2 písm. a) nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 320/2003 Z. z. o monitorovaní určitých látok a ich reziduí v živých zvieratách a v produktoch živočíšneho pôvodu v znení neskorších predpisov.

²²⁾ § 2 písm. b) nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 320/2003 Z. z. v znení neskorších predpisov.

²³⁾ § 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.

²⁴⁾ § 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.

²⁵⁾ § 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.

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 príslušenstvo 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 pre deti, gravidné ženy, choré a staré osoby alebo osoby 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 prvovýrobca alebo o obchodnom mene a mieste podnikania, ak ide o prvovýrobca, ktorý je fyzickou osobou – podnikateľom, alebo o obchodnom mene a sídle prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ak ide o prvovýrobca, 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 jeden rok po skončení kalendárneho roka, v ktorom boli vyhotovené, a na základe žiadosti ich sprístupní príslušnému orgánu veterinárnej správy.¹⁷⁾

§ 5

Hygienické požiadavky na malé množstvá vajec

(1) Malým množstvom vajec²⁶⁾ je

- a) najviac 60 ks netriedených vajec priamo predaných prvovýrobcom jednému konečnému spotrebiteľovi v mieste produkcie vajec, na miestnom trhovom mieste počas jedného týždňa,
- b) najviac 350 ks netriedených vajec celkovo dodaných prvovýrobcom miestnym maloobchodným prevádzkarniam počas jedného týždňa.

(2) Vajcia môže priamo predávať alebo dodávať len prvovýrobca, ktorý vykonáva prvovýrobu vajec určených na ľudskú spotrebu a s ňou spojené operácie a ktorého chov nosníc je na dodávanie malých množstiev vajec osobitne zaregistrovaný.⁶⁾

(3) Na triedenie slepačích vajec znesených nosnicami druhu Gallus gallus podľa kvality a hmotnosti a na balenie vajec sa vzťahujú požiadavky podľa osobitných predpisov.²⁷⁾ Vajcia, ktoré prvovýrobca uvádza na trh v malých množstvách, sa nesmú umývať, žiadnym spôsobom spracúvať,¹⁰⁾ 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 prvovýrobca,
- b) preprave medzi budovami prvovýrobca a skladovaniu vajec v mieste produkcie, ak ich to podstatne nemení.

(4) Na slepačie vajcia, ktoré predáva prvovýrobca priamo konečnému spotrebiteľovi v mieste produkcie alebo na trhovom mieste, sa nevzťahujú podmienky ustanovené osobitnými predpismi,²⁸⁾ ak neboli triedené

²⁶⁾ Príloha I bod 5.1. nariadenia (ES) č. 853/2004 v platnom znení.

²⁷⁾ Príloha XIV k nariadeniu 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.

²⁸⁾ Príloha XIV písm. A ods. III nariadenia (ES) č. 1234/2007 v platnom znení.

podľa kvality a hmotnosti. Slepacie vajcia, ktoré predáva prvovýrobca konečnému spotrebiteľovi na trhovom mieste, sa označia kódom výrobcu alebo iným označením podľa osobitného predpisu,²⁷⁾ ak ide o prvovýrobca, ktorý chová 50 alebo viac nosníc. Slepacie vajcia, ktoré predáva konečnému spotrebiteľovi na trhovom mieste prvovýrobca, ktorý chová menej ako 50 nosníc, stačí v mieste predaja konečnému spotrebiteľovi na trhovom mieste 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 konečnému spotrebiteľovi ani dodávať maloobchodnej prevádzkarni 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 podľa odseku 7 mimo priestorov, v ktorých sa držia zvieratá.

(7) Prvovýrobca, ktorý priamo predáva vajcia podľa odseku 1 písm. a) konečnému spotrebiteľovi, alebo prevádzkovateľ maloobchodnej prevádzkarne, ktorý zásobuje konečného spotrebiteľa 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 malého množstva 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 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 prvovýrobca, ak ide o fyzickú osobu, alebo o obchodnom mene, ak ide o prvovýrobca, ktorý je fyzickou osobou – podnikateľom, alebo o obchodnom mene prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ak ide o prvovýrobca, ktorý je právnickou osobou,
- b) adrese zaregistrovanej prevádzkarne alebo zaregistrovaného chovu prvovýrobca, kde boli vajcia vyprodukované,
- c) dátume alebo o období znášky vajec a o dátume ich minimálnej trvanlivosti,
- d) spôsobe skladovania formou odporúčania spotrebiteľovi držať a uchovávať vajcia po nákupe v chlade.

(11) Prvovýrobca vedie okrem záznamov, ktoré sa týkajú výsledovateľnosti 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 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 výsledovateľnosti 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 jeden rok po skončení kalendárneho roka, v ktorom boli vyhotovené, a na základe žiadosti ich sprístupní príslušnému orgánu veterinárnej správy.¹⁷⁾

§ 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 trhovom mieste, ktoré zodpovedá obvyklej spotrebe medu v domácnosti¹⁹⁾ konečného spotrebiteľa,
- b) celkové množstvo medu najviac 1 tona ročne, ktoré je určené na dodanie miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré týmto medom priamo zásobujú konečného spotrebiteľa; do tohto celkového množstva medu nesmie byť prímiešaný med, ktorý nepochádza z vlastnej produkcie daného prvovýrobca.

(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 osobitne zaregistrovaný⁶⁾ podľa trvalého pobytu držiteľa včelstiev alebo umiestnenia včelstiev.

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

(4) Prvovýrobca

- a) zabezpečí, aby bol med počas získavania, uchovávanía, 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.²⁹⁾

(5) Prvovýrobca, ktorý predáva med konečnému spotrebiteľovi vo svojich priestoroch alebo na miestnom trhovom mieste, musí uviesť okrem údajov ustanovených osobitným predpisom¹⁵⁾ 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,³⁰⁾
- d) dátum balenia.

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

- a) priamo predal konečnému spotrebiteľovi
 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 jeden rok po skončení kalendárneho roka, v ktorom boli vyhotovené, a na základe žiadosti ich sprístupní príslušnému orgánu veterinárnej správy.¹⁷⁾

§ 7

Priame dodávanie malého množstva prvotných produktov rastlinného pôvodu

(1) Pri dodávaní malého množstva prvotných produktov rastlinného pôvodu prvovýrobcom musí byť zachovaná ich bezpečnosť, kvalita a výživová hodnota.

(2) Za malé množstvo prvotných produktov rastlinného pôvodu možno považovať množstvo, ktoré prvovýrobca priamo predáva konečnému spotrebiteľovi alebo dodáva miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktoré priamo zásobujú konečného spotrebiteľa, ak ide ročne o

- a) zrno obilnín, množstvo do 200 kg,
- b) zrno pohánky, ciroku, prosa a kultúrnych druhov láskavca, množstvo do 100 kg,
- c) suché strukoviny, množstvo do 100 kg,
- d) olejiny, množstvo do 100 kg,
- e) konzumné zemiaky, množstvo do 2 000 kg,
- f) hlúbovú zeleninu, množstvo do 500 kg, a ak ide o kapustu, množstvo do 2 000 kg,
- g) plodovú zeleninu, množstvo do 200 kg,
- h) koreňovú zeleninu, množstvo do 50 kg,
- i) cibuľovú zeleninu, množstvo do 100 kg,
- j) strukovú zeleninu, množstvo do 50 kg,
- k) listovú zeleninu, množstvo do 20 kg,
- l) jadrové ovocie, množstvo do 1 000 kg,
- m) kôstkové ovocie, množstvo do 500 kg,
- n) bobuľové ovocie, množstvo do 100 kg,
- o) škrupinové ovocie, množstvo do 100 kg,
- p) byliny, množstvo do 10 kg,
- q) pestované huby, množstvo do 20 kg.

(3) Prvovýrobca malého množstva prvotných produktov rastlinného pôvodu vedie evidenciu o dátume, druhu a množstve

- a) vypestovaných prvotných produktov rastlinného pôvodu,
- b) prvotných produktov rastlinného pôvodu priamo predaných konečnému spotrebiteľovi na farme alebo na miestnom trhovisku,
- c) prvotných produktov rastlinného pôvodu dodaných do miestnych maloobchodných prevádzkarní a o názvoch a adresách odberateľov.

(4) Ak prvovýrobca priamo predáva konečnému spotrebiteľovi alebo dodáva miestnej maloobchodnej prevádzkarni malé množstvá ovocia alebo zeleniny, je povinný zabezpečiť, aby zelenina alebo ovocie bolo

- a) celé,
- b) zdravé; nemožno predávať alebo dodávať ovocie alebo zeleninu napadnuté hnilobou alebo inak poškodené tak, že nie je vhodné na ľudskú spotrebu,
- c) čisté bez viditeľných cudzích látok,
- d) bez škodcov,
- e) bez poškodenia spôsobeného škodcami, ktoré napádajú dužinu,
- f) bez nadmernej povrchovej vlhkosti,
- g) bez cudzieho pachu alebo chuti.

²⁹⁾ 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.).

³⁰⁾ Príloha č. III časť 8 nariadenia (ES) č. 1234/2007 v platnom znení.

§ 8

Dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov z maloobchodnej prevádzkarne iným maloobchodným prevádzkarniam, ktoré je len okrajovou, miestnou a obmedzenou činnosťou maloobchodnej prevádzkarne

(1) Dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov je miestnou činnosťou maloobchodnej prevádzkarne vrátane maloobchodnej prevádzkarne v rámci chovu na produkciu mlieka,²⁰⁾ ak vykonáva činnosti manipulácie s mliekom alebo jeho spracúvanie a skladovanie podľa § 9 a 10 a dodáva toto mlieko a mliečne výrobky iným maloobchodným prevádzkarniam, ktoré sú od nej vzdialené najviac dve hodiny cesty za dodržania hygienických podmienok prepravy.

(2) Dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov iným maloobchodným prevádzkarniam môže vykonávať len maloobchodná prevádzkareň, ktorá

- a) je zriadená ako trvalé zariadenie,³¹⁾ okrem stánkov a stanov na predaj potravín, pojazdných predajných vozidiel na ambulatný predaj podľa osobitných predpisov,⁵⁾
- b) dodržiava požiadavky podľa § 9 a 10,
- c) je na toto dodávanie osobitne zaregistrovaná,³²⁾
- d) preukazuje dokladmi orgánom veterinárnej správy¹⁷⁾ dodržiavanie množstiev a požiadaviek podľa odseku 1 a § 9 a 10.

(3) Iné maloobchodné prevádzkarne, ktorým sa dodáva mlieko a mliečne výrobky podľa odseku 1 a § 9 a 10, môžu toto mlieko a mliečne výrobky uviesť na trh len formou priameho predaja konečnému spotrebiteľovi.

§ 9

Dodávanie surového mlieka a mliečnych výrobkov z tohto mlieka iným maloobchodným prevádzkarniam

Ak dodáva maloobchodná prevádzkareň iným maloobchodným prevádzkarniam vzdialeným od nej podľa § 8 ods. 1 surové, mliekarensky neošetrené kravské mlieko, kozie mlieko alebo ovčie mlieko, ktoré pochádza od zvierat z vlastného chovu a spĺňa všetky osobitné hygienické požiadavky a kritériá na surové mlieko podľa osobitného predpisu³³⁾ alebo mliečne výrobky vyrobené z tohto mlieka, je táto činnosť

- a) okrajovou činnosťou, ak
 1. maloobchodná prevádzkareň spracuje denne najviac 500 l kravského mlieka, 250 l ovčieho mlieka alebo 100 l kozieho mlieka,
 2. dodáva iným maloobchodným prevádzkarniam také množstvo mlieka alebo mliečnych výrobkov z neho, ktoré neprekračuje týždenne 35 % z celkovo spracovaného mlieka a 35 % vyrobených mliečnych výrobkov,
- b) obmedzenou činnosťou, ak iné maloobchodné pre-

vádzkarne predávajú alebo dodávajú toto mlieko alebo mliečne výrobky len priamo konečnému spotrebiteľovi a

1. pri predaji surového mlieka¹⁸⁾ okrem splnenia ostatných požiadaviek na označovanie¹⁵⁾ umiestnia na viditeľnom mieste dobre čitateľné upozornenie pre konečného spotrebiteľa: „Surové mlieko – pred spotrebou potrebné prevariť. Surové mlieko nie je vhodné na priamu konzumáciu pre deti, gravidné ženy, choré a staré osoby alebo osoby s oslabenou imunitou.“ s uvedením druhu surového mlieka,
2. pri predaji mliečnych výrobkov zo surového mlieka¹⁸⁾ okrem splnenia ostatných požiadaviek na označovanie¹⁵⁾ označia tieto výrobky slovami: „Vyrobené zo surového mlieka“ s uvedením jeho druhu, ak ide o výrobky vyrobené z mlieka, ktorého výrobný proces nezahŕňa žiadne tepelné ošetrenie podľa osobitného predpisu³⁴⁾ ani žiadne fyzikálne alebo chemické ošetrenie, ktoré by malo rovnocenný účinok, alebo
3. sú prevádzkami verejného stravovania, zariadeniami spoločného stravovania, ktoré poskytujú stravovacie služby na pracoviskách,³⁵⁾ okrem zariadení, ktoré poskytujú stravovacie služby v školských a predškolských zariadeniach, školách, zariadeniach sociálnych služieb, zdravotníckych zariadeniach, zariadeniach sociálno-právnej ochrany detí a sociálnej kurately a na zotavovacích podujatiach a použijú dodané surové mlieko a výrobky z neho vo vlastnej prevádzkarni len na prípravu tepelne upravených pokrmov určených na priame podávanie konečným spotrebiteľom.

§ 10

Dodávanie tepelne ošetreného mlieka a mliečnych výrobkov z tohto mlieka iným maloobchodným prevádzkarniam

(1) Ak dodáva maloobchodná prevádzkareň podľa § 9 iným maloobchodným prevádzkarniam tepelne ošetrené mlieko³⁴⁾ alebo mliečne výrobky z tepelne ošetreného mlieka, je táto jej činnosť

- a) okrajovou činnosťou, ak sú splnené podmienky podľa § 9 písm. a), a
 - b) obmedzenou činnosťou, ak iná maloobchodná prevádzkareň
 1. priamo dodáva toto mlieko alebo mliečne výrobky len priamo konečnému spotrebiteľovi, alebo
 2. je prevádzkou verejného stravovania alebo zariadením spoločného stravovania, ktoré používa dodané mlieko alebo mliečne výrobky vo vlastnej prevádzkarni na prípravu pokrmov určených na priame podávanie konečnému spotrebiteľovi.
- (2) Pri tepelnom ošetrení surového mlieka musí prevádzkovateľ maloobchodnej predajne podľa odseku 1,

³¹⁾ § 10 ods. 1 výnosu č. 28167/2007-OL (oznámenie č. 4/2008 Z. z.).

³²⁾ § 40 ods. 3 písm. e) druhý bod zákona č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.

³³⁾ Príloha III oddiel IX nariadenia (ES) č. 853/2004 v platnom znení.

³⁴⁾ Príloha III oddiel IX kapitola II nariadenia (ES) č. 853/2004 v platnom znení.

³⁵⁾ § 26 ods. 1 zákona č. 355/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.

ktorý spracúva surové mlieko pochádzajúce od zvierat z vlastného chovu, dodržiavať požiadavky osobitného predpisu.³⁴⁾

§ 11

Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, ktorý v rámci svojej maloobchodnej činnosti balí, spracúva mlieko a vyrába mliečne výrobky, ktoré sú získané aj z mlieka, ktoré nepochádza od zvierat z jeho vlastného chovu, a dodáva ho priamo konečnému spotrebiteľovi alebo iným maloobchodným prevádzkarniam, musí dodržiavať všetky požiadavky ustanovené osobitnými predpismi.³⁶⁾

§ 12

Záverečné ustanovenia

Týmto nariadením vlády sa vykonávajú právne záväzné akty Európskej únie uvedené v prílohe.

§ 13

Toto nariadenie vlády bolo prijaté v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov.³⁷⁾

§ 14

Zrušovacie ustanovenie

Zrušuje sa nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 352/2009 Z. z., 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.

§ 15

Účinnosť

Toto nariadenie vlády nadobúda účinnosť 1. novembra 2011.

Iveta Radičová v. r.

³⁶⁾ Nariadenie (ES) č. 853/2004 v platnom znení.

Zákon č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.

³⁷⁾ Smernica Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 98/34/ES z 22 júna 1998, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických noriem a predpisov, ako aj pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti (Mimoriadne vydanie Ú. v. EU, kap. 3/zv. 20) v platnom znení.

Príloha
k nariadeniu vlády č. 360/2011 Z. z.

ZOZNAM VYKONÁVANÝCH PRÁVNE ZÁVÄZNÝCH AKTOV EURÓPSKEJ ÚNIE

1. Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiéne 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),
 - nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 219/2009 z 11. marca 2009 (Ú. v. EÚ L 87, 31. 3. 2009).
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),
 - nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 219/2009 z 11. marca 2009 (Ú. v. EÚ L 87, 31. 3. 2009),
 - nariadenia Komisie (ES) č. 1161/2009 z 30. novembra 2009 (Ú. v. EÚ L 314, 1. 12. 2009),
 - nariadenia Komisie (EÚ) č. 558/2010 z 24. júna 2010 (Ú. v. EÚ L 159, 25. 6. 2010),
 - nariadenia Komisie (EÚ) č. 150/2011 z 18. februára 2011 (Ú. v. EÚ L 46, 19. 2. 2011).