

366

VYHLÁŠKA

ze dne 5. září 2005

o požadavcích vztahujících se na některé zmrazené potraviny

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 odst. 1 písm. a), g), h) a m) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 316/2004 Sb., (dále jen „zákon“):

§ 1

Předmět úpravy

Tato vyhláška¹⁾ zapracovává příslušné předpisy Evropských společenství²⁾ a upravuje způsob označování, minimální technologické požadavky, způsob skladování a manipulace během uvádění do oběhu, požadavky na přepravu a na odběr vzorků pro některé zmrazené potraviny.

§ 2

Vymezení pojmů

(1) Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) zmrazováním – konzervace potravin snížením teploty pod bod mrazu na hodnotu, při které se zpomaluje nebo zastavuje průběh fyzikálních, biochemických a mikrobiologických procesů v těchto potravinách,
- b) některými zmrazenými potravinami – hluboce zmrazené potraviny, které byly podrobeny procesu zmrazování tak, aby byla co nejrychleji překonána zóna maximální tvorby krystalů a dosažena konečná teplota po tepelné stabilizaci minus 18 °C nebo nižší ve všech částech výrobku.

(2) Za hluboce zmrazené potraviny se nepovažují zmrzliny, mražené krémy a zmrazené máslo.

§ 3

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise³⁾ se obaly označí

- a) slovy, že potravina byla hluboce zmrazena,
- b) datem minimální trvanlivosti při teplotě skladování minus 18 °C nebo nižší,
- c) teplotou skladování,
- d) slovy „po rozmrazení znovu nezmrazujte“.

(2) Na obalu pro spotřebitele musí být uvedena informace o době, po kterou má být potravina uchovávána spotřebitelem, a teplota uchování. Informace se uvede slovy „Uchování u spotřebitele“.

§ 4

Technologické požadavky

(1) Jako zmrazovací média, která přicházejí do přímého kontaktu s hluboce zmrazovanou potravinou, lze použít pouze

- a) vzduch,
- b) oxid uhličitý,
- c) kapalný dusík.

(2) Suroviny používané pro výrobu hluboce zmrazených potravin musí splňovat požadavky stanovené dalšími prováděcími předpisy⁴⁾.

(3) Příprava a zmrazování výrobků se musí provádět neprodleně za použití vhodného technického zařízení tak, aby chemické, biochemické a mikrobiologické změny byly omezeny na nejnížší možnou míru.

¹⁾ Je vydána na základě a v mezích zákona, jehož obsah umožňuje zapracovat příslušné předpisy Evropských společenství vyhláškou.

²⁾ Směrnice Rady 89/108/EHS ze dne 21. prosince 1988 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se hluboce zmrazených potravin určených pro lidskou spotřebu. Směrnice Komise 92/2/EHS ze dne 13. ledna 1992, kterou se stanoví postup odběru vzorků a metoda analýzy Společenství při kontrole teploty hluboce zmrazených potravin určených k lidské spotřebě.

³⁾ Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění vyhlášky č. 368/2005 Sb.

⁴⁾ Například vyhláška č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování, ve znění vyhlášky č. 650/2004 Sb., vyhláška Ministerstva zemědělství č. 331/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky a ochucovadla a hořčici, ve znění vyhlášky č. 419/2000 Sb., vyhláška Ministerstva zemědělství č. 333/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta, ve znění vyhlášky č. 93/2000 Sb., vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, ve znění pozdějších předpisů, vyhláška č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaové prášek a směsi kaka a s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony, ve znění vyhlášky č. 43/2005 Sb., vyhláška Ministerstva zemědělství č. 329/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena, ve znění vyhlášky č. 418/2000 Sb.

(4) Hluboce zmrazené potraviny musí být chráněny vhodným obalem⁵⁾ před mikrobiální nebo jinou vnější kontaminací a proti vysychání.

(5) Mrazírenské sklady musí být provozovány tak, aby byla udržena, při minimálním kolísání teploty vzduchu a jeho cirkulaci, teplota ve všech částech výrobku minus 18 °C nebo nižší. Vyjadřování mrazírenských teplot je uvedeno v příloze č. 1.

(6) V mrazírenských skladech menších než 10 m³ určených pro ukládání zásob v maloobchodních prodejnách lze provádět měření teploty pouze jedním dobře viditelným teploměrem, který měří teplotu v nejteplejším místě skladovacího prostoru⁶⁾.

(7) Veškerá manipulace s hluboce zmrazenými potravinami při skladování musí být prováděna za takových podmínek, aby nedošlo ke zvýšení teploty hluboce zmrazené potraviny nad minus 15 °C.

(8) Odběr vzorků pro měření teploty hluboce zmrazené potraviny a vlastní měření teploty se provádí v souladu s příslušnou českou technickou normou⁷⁾.

(9) Přebalování hluboce zmrazených potravin lze provádět pouze za kontrolovaných podmínek⁸⁾, přičemž teplota výrobku v průběhu přebalování nesmí být vyšší než minus 5 °C.

(10) Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení hluboce zmrazených potravin jsou uvedeny v příloze č. 2.

§ 5

Uvádění do oběhu

(1) Hluboce zmrazené potraviny se přepravují dopravními prostředky, které umožňují zachování teploty hluboce zmrazených potravin minus 18 °C nebo nižší. Při přepravě se může teplota výrobku krátkodobě zvýšit nejvýše na minus 15 °C.

(2) Nebalené hluboce zmrazené potraviny lze uchovávat nebo nabízet k prodeji v mrazicím zařízení pouze odděleně tak, aby nedošlo k jejich vzájemnému ovlivňování.

(3) Veškerá manipulace při prodeji hluboce zmrazených potravin musí být prováděna za takových podmínek, aby nedošlo ke zvýšení teploty hluboce zmrazené potraviny nad minus 15 °C.

§ 6

Přechodné ustanovení

Obaly vyrobené před nabytím účinnosti této vyhlášky lze používat nejdéle do 30. června 2007.

§ 7

Zrušovací ustanovení

Zrušuje se:

1. Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 326/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro zmrazené potraviny.
2. Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 44/2000 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 326/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro zmrazené potraviny.
3. Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 160/2002 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 326/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro zmrazené potraviny, ve znění vyhlášky č. 44/2000 Sb.

§ 8

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. ledna 2006.

Ministr:

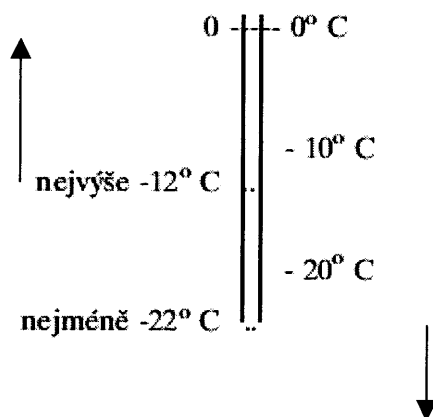
Ing. Zgarba v. r.

⁵⁾ Vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů, ve znění vyhlášky č. 186/2003 Sb.

⁶⁾ Čl. 3 odst. 2 nařízení Komise (ES) č. 37/2005 ze dne 12. ledna 2005 o sledování teplot v přepravních prostředcích, úložných a skladovacích prostorech pro hluboce zmrazené potraviny určené k lidské spotřebě.

⁷⁾ ČSN 56 0290-2 Metody zkoušení zmrazených výrobků. Část 2: Odběr vzorků.
ČSN 56 0290-7 Metody zkoušení zmrazených výrobků. Část 7: Měření teplot.

⁸⁾ Vyhláška č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění pozdějších předpisů.

Vyjadřování mrazírenských teplot**Vysvětlení:**

Nejvýše - 12⁰ C znamená - 12⁰ C a vyšší teploty.
Nejméně - 22⁰ C znamená - 22⁰ C a nižší teploty.

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 366/2005 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky

Výrobek	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
Hluboce zmrazená zelenina a výrobky z hluboce zmrazené zeleniny	Výrobky balené ručně:	
	do 250 g	- 5 %
Hluboce zmrazené ovoce a výrobky z ovoce, protlaky	nad 250 g nebo 500 g	- 3 %
	nad 500 g nebo 1500 g	- 2 %
	nad 1500 g	- 1 %
Hluboce zmrazené výrobky z brambor	Výrobky balené strojně:	
Hluboce zmrazené pekařské a cukrářské výrobky	do 250 g	- 10 %
	nad 250 g do 500 g	- 10 %
Hluboce zmrazené pokrmy, polévky a polotovary	(s hmotností jednotlivých kusů vyšší než 3 g)	
	nad 250 g do 500 g (ostatní výrobky)	- 6 %
Hluboce zmrazené výrobky z vajec	nad 500 g do 1500 g	- 4 %
	nad 1500 g	- 2 %
Hluboce zmrazené maso, masné výrobky a masné polotovary		
Hluboce zmrazené ryby, ostatní vodní živočichové, polotovary z ryb, ostatních vodních živočichů a ze strojně odděleného masa ryb a ostatních vodních živočichů, Surimi	Výrobky balené ručně:	
	do 250 g	- 6 %
	nad 250 g nebo 500 g	- 5 %
	(s hmotností jednotlivých kusů ryb vyšší než 200g)	(- 7%)
	nad 500 g nebo 1500 g	- 3 %
	nad 1500 g	- 2 %
	Výrobky balené strojně:	
	do 250 g	- 10 %
	nad 250 g do 500 g	- 6 %
	nad 500 g do 1500 g	- 4 %
	nad 1500 g	- 2 %