



**Ročník 2012**

# **Zbierka zákonov**

## **SLOVENSKEJ REPUBLIKY**

---

**Čiastka 103**

**Uverejnená 21. decembra 2012**

**Cena 1,69 €**

---

OBSAH:

421. Zákon, ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 580/2004 Z. z. o zdravotnom poistení a o zmene a doplnení zákona č. 95/2002 Z. z. o poisťovníctve a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 581/2004 Z. z. o zdravotných poisťovniach, dohľade nad zdravotnou starostlivosťou a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov
422. Vyhláška Ministerstva hospodárstva Slovenskej republiky, ktorou sa ustanovuje postup pri pravidelnej kontrole vykurovacieho systému, rozšírenej kontrole vykurovacieho systému a pri pravidelnej kontrole klimatizačného systému
423. Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäse jatočných zvierat
424. Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky, ktorou sa ustanovujú požiadavky na jedlé rastlinné tuky a jedlé rastlinné oleje a výrobky z nich
425. Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o produktoch rybolovu a výrobkoch z nich
426. Oznámenie Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky o vydaní výnosu, ktorým sa upravujú podrobnosti o charakteristike orgánu a charakteristike darcu, označovaní prepravného kontajnera, zázname o odobratých orgánoch a zázname o transplantovaných orgánoch
427. Oznámenie Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky o vydaní výnosu, ktorým sa ustanovujú náležitosti súhlasu na vývoz tkaniva alebo bunky mimo územia Slovenskej republiky a vzor žiadosti o súhlas na vývoz tkaniva alebo bunky mimo územia Slovenskej republiky
-

## 421

## ZÁKON

z 29. novembra 2012,

**ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 580/2004 Z. z. o zdravotnom poistení a o zmene a doplnení zákona č. 95/2002 Z. z. o poisťovníctve a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 581/2004 Z. z. o zdravotných poisťovniach, dohľade nad zdravotnou starostlivosťou a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov**

Národná rada Slovenskej republiky sa uzniesla na tomto zákone:

## Čl. I

Zákon č. 580/2004 Z. z. o zdravotnom poistení a o zmene a doplnení zákona č. 95/2002 Z. z. o poisťovníctve a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení zákona č. 718/2004 Z. z., zákona č. 305/2005 Z. z., zákona č. 352/2005 Z. z., zákona č. 660/2005 Z. z., zákona č. 282/2006 Z. z., zákona č. 522/2006 Z. z., zákona č. 673/2006 Z. z., zákona č. 358/2007 Z. z., zákona č. 518/2007 Z. z., zákona č. 530/2007 Z. z., zákona č. 594/2007 Z. z., zákona č. 461/2008 Z. z., zákona č. 581/2008 Z. z., zákona č. 108/2009 Z. z., zákona č. 192/2009 Z. z., zákona č. 533/2009 Z. z., zákona č. 121/2010 Z. z., zákona č. 136/2010 Z. z., zákona č. 151/2010 Z. z., zákona č. 499/2010 Z. z., zákona č. 133/2011 Z. z., zákona č. 250/2011 Z. z., zákona č. 185/2012 Z. z., zákona č. 252/2012 Z. z. a zákona č. 395/2012 Z. z. sa mení a dopĺňa takto:

1. V § 3 ods. 3 písm. a) sa za slovo „republiky“ vkladajú slová „alebo je organizačnou zložkou podniku zahraničnej osoby na území Slovenskej republiky“ a na konci sa vypúšťa čiarka a pripájajú sa tieto slová: „alebo u zamestnávateľa na základe dohody o prácach vykonávaných mimo pracovného pomeru,“.

2. V § 3 ods. 8 sa za slová „s ručením obmedzeným,<sup>8c)</sup>“ vkladajú slová „činnosť vedúceho organizačnej zložky podniku zahraničnej osoby,“.

3. V § 6 ods. 10 písm. a) prvom bode a ods. 11 písm. a) sa za slovo „troch“ vkladá slovo „pracovných“.

4. V § 6 ods. 10 písm. a) prvom bode sa za slová „dátumu a času prijatia“ vkladajú slová „prihlášky a dátumu a času podania prihlášky“.

5. V § 6 ods. 10 písm. b) prvom bode sa za slová „prijatie prihlášky,“ vkladajú slová „dátum a čas prijatia prihlášky a“.

6. V § 11 sa odsek 1 dopĺňa písmenom e), ktoré znie: „e) platiteľ dividend.“.

7. V § 11 ods. 3 druhej vete sa slovo „alebo“ nahrádza slovom „a“.

8. V § 11 ods. 7 úvodná veta znie: „Štát je platiteľom poistného, ak v odseku 8 nie je ustanovené inak, za“.

9. V § 11 ods. 7 písm. a) sa slová „tretieho stupňa v dennej forme štúdia, ak zápis na vysokoškolské štúdium tretieho stupňa bol vykonaný do konca kalendárneho roka, v ktorom bolo získané vysokoškolské vzdelanie druhého stupňa v dennej forme štúdia,“ nahrádzajú slovami „druhého stupňa alebo tretieho stupňa v dennej forme štúdia, ak zápis na vysokoškolské štúdium druhého stupňa alebo tretieho stupňa bol vykonaný do konca kalendárneho roka, v ktorom bolo získané vysokoškolské vzdelanie prvého stupňa alebo druhého stupňa v dennej forme štúdia,“.

10. V § 11 sa za odsek 7 vkladá nový odsek 8, ktorý znie:

„(8) Štát nie je platiteľom poistného za osobu podľa odseku 7 písm. a) až l), n) až r), t) a u), ak má v rozhodujúcom období vymeriavací základ podľa § 13 vyšší ako 15-násobok životného minima<sup>47a)</sup> platného k prvému dňu kalendárneho roka rozhodujúceho obdobia alebo vyšší ako jeho pomerná časť prislúchajúca k počtu kalendárnych dní, počas ktorých poistenec bol osobou podľa odseku 7 písm. a) až l), n) až r), t) a u) (ďalej len „15-násobok životného minima“).“.

Doterajšie odseky 8 a 9 sa označujú ako odseky 9 a 10.

Poznámka pod čiarou k odkazu 47a znie:

<sup>47a)</sup> Zákon č. 601/2003 Z. z. o životnom minime a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.“.

11. V § 11 ods. 9 sa vypúšťa druhá a tretia veta.

12. § 11 sa dopĺňa odsekom 11, ktorý znie:

„(11) Platiteľ dividend na účely tohto zákona je právnická osoba so sídlom na území Slovenskej republiky,<sup>47b)</sup> ktorá vypláca dividendy.“.

Poznámka pod čiarou k odkazu 47b znie:

<sup>47b)</sup> § 56 a nasl. Obchodného zákonníka.“.

13. V § 12 ods. 1 písm. g) sa slová „10 %“ nahrádzajú slovami „14 %“ a vypúšťa sa časť vety za bodkočiarkou.

14. V § 13 odsek 6 znie:

„(6) Zamestnanec, samostatne zárobkovo činná osoba, poistenec podľa § 11 ods. 2 alebo poistenec štátu podľa § 11 ods. 7, ktorý má príjem zo zárobkovej činnosti podľa § 10b ods. 1 písm. e) (ďalej len „poistenec, ktorý má príjem z dividend“) má povinnosť platiť poistné aj z tohto príjmu. Vymeriavací základ pre odvod poistného z tohto príjmu je suma vyplatená v kalendárnom roku zo zárobkovej činnosti podľa § 10b ods. 1 písm. e).“.

15. V § 13 ods. 9 písm. b) sa za slová „(ďalej len „priemerná mesačná mzda“)“ vkladá čiarka a slová „ak v písmene c) nie je ustanovené inak“.

16. V § 13 sa odsek 9 dopĺňa písmenom c), ktoré znie: „c) suma podľa písmena b) zvýšená o sumu vyplatených dividend, najviac však o 120-násobok priemernej mesačnej mzdy.“.

17. V § 13 ods. 14 sa na konci bodka nahrádza čiarou a pripájajú sa tieto slová: „ak v odseku 15 nie je ustanovené inak.“.

18. V § 13 sa za odsek 14 vkladá nový odsek 15, ktorý znie:

„(15) Vymeriavací základ štátu pre platbu poistného za osobu uvedenú v § 11 ods. 7, ktorá bola takouto osobou len časť rozhodujúceho obdobia, je pomerná časť vymeriavacieho základu podľa odseku 14 prislúchajúca k počtu kalendárnych dní, počas ktorých bola osobou uvedenou v § 11 ods. 7.“.

Doterajšie odseky 15 a 16 sa označujú ako odseky 16 a 17.

19. V § 13 odsek 16 znie:

„(16) Ak súd rozhodol o nároku na náhradu mzdy z neplatného skončenia pracovného pomeru (ďalej len „náhrada mzdy“) zamestnanca k zamestnávateľovi, zamestnávateľ vo výkaze podľa § 20 ods. 1 uvedie zamestnanca za obdobie neplatného skončenia pracovného pomeru; ustanovenia o minimálnej výške preddavku sa nepoužijú. Náhrada mzdy je vymeriavacím základom zamestnanca v kalendárnom mesiaci, v ktorom bola zúčtovaná. Preddavok na poistné z náhrady mzdy je najviac vo výške ustanovenej v § 16 ods. 8 písm. a) a d). Na ročné zúčtovanie poistného z náhrady mzdy ustanovenia o ročnom zúčtovaní poistného platia rovnako. V prípade mimosúdneho vyrovnania sporu sa postupuje rovnako.“.

20. V § 16 sa odsek 2 dopĺňa písmenom f), ktoré znie: „f) poistenec, ktorý má príjem z dividend, vo výške určenej sadzbou poistného [§ 12 ods. 1 písm. g)] z príjmu podľa § 13 ods. 6 vyplateného v kalendárnom mesiaci.“.

21. V § 16 sa odsek 8 dopĺňa písmenom f), ktoré znie: „f) poistenca, ktorý má príjem z dividend vyplatených platiteľom dividend, je najviac vo výške určenej sadzbou poistného [§ 12 ods. 1 písm. g)] zo 120-násobku priemernej mesačnej mzdy.“.

22. § 16 sa dopĺňa odsekom 15, ktorý znie:

„(15) Preddavok na poistné z príjmu podľa odseku 2 písm. f) vypočítava a odvádza za poistenca, ktorý má príjem z dividend, platiteľ dividend. Platiteľ dividend môže pred vyplatením dividend požiadať úrad o oznámenie poistného vzťahu poistenca k príslušnej zdravotnej poisťovni.“.

23. V § 17 sa za odsek 3 vkladá nový odsek 4, ktorý znie:

„(4) Preddavok na poistné platiteľa dividend za poistenca, ktorý má príjem z dividend, je splatný do ôsmeho dňa po uplynutí kalendárneho mesiaca, v ktorom boli vyplatené dividendy.“.

Doterajšie odseky 4 až 8 sa označujú ako odseky 5 až 9.

24. V § 17 ods. 7 sa slová „odseku 5“ nahrádzajú slovami „odseku 6“.

25. V § 17a ods. 2 sa za písmeno d) vkladá nové písmeno e), ktoré znie:

„e) rozpis výšky nedoplatkov podľa písmena c) na jednotlivé mesiace obdobia, za ktoré je výkaz nedoplatkov vystavený.“.

Doterajšie písmená e) až h) sa označujú ako písmená f) až i).

26. V § 18 ods. 1 sa slová „§ 17 ods. 7“ nahrádzajú slovami „§ 17 ods. 8“ a slová „§ 17 ods. 1 až 5“ sa nahrádzajú slovami „§ 17 ods. 1 až 6“.

27. V § 19 ods. 1 písm. a) sa za slová „samostatne zárobkovo činnou osobou“ vkladá čiarka a slová „nebol poistencom, ktorý má príjem z dividend.“.

28. V § 19 ods. 1 písm. a) prvom bode sa slová „§ 13 ods. 3“ nahrádzajú slovami „§ 13 ods. 7“.

29. V § 19 ods. 1 písm. a) tretí bod znie:

„3. zamestnancom, mal len jedného zamestnávateľa a jeho príjmy podľa § 13 ods. 1 vo všetkých mesiacoch presiahli päťnásobok priemernej mesačnej mzdy a nemal príjmy zo zárobkovej činnosti podľa § 10b ods. 1 písm. c) až e)“,“.

30. V § 19 ods. 1 sa vypúšťa písmeno b).

Doterajšie písmená c) až e) sa označujú ako písmená b) až d).

31. V § 19 ods. 1 písm. b) sa slová „písm. b) až e)“, nahrádzajú slovami „písm. a) až e)“,“.

32. V § 19 ods. 1 písm. c) sa slová „okrem poistenca, ktorý mal príjem podľa § 10b ods. 1 písm. e) vyšší ako minimálny základ podľa § 13 ods. 10,“ nahrádzajú slovami „okrem poistenca, ktorý má príjem z dividend“,“.

33. V § 19 ods. 2 sa vypúšťa tretia a štvrtá veta.

Poznámka pod čiarou k odkazu 51d sa vypúšťa.

34. V § 19 ods. 9 sa vypúšťajú slová „podľa § 17a“, slová „v § 17a“ sa nahrádzajú slovami „v § 17a ods. 2 písm. a) až d) a f) až i)“ a na konci sa bodka nahrádza bodkočiarkou a pripájajú sa tieto slová: „ustanovenia § 17a ods. 3 až 11 platia rovnako.“.

35. V § 20 ods. 1 sa vypúšťa posledná veta.

36. V § 20 odsek 6 znie:

„(6) Platiteľ dividend je povinný písomne alebo elektronicky vykázať príslušnej zdravotnej poisťovni celkovú výšku vyplatených dividend a preddavky na poistné do ôsmich dní odo dňa vyplatenia dividend.“.

37. V § 21 ods. 1 sa slová „§ 17 ods. 7“ nahrádzajú slovami „§ 17 ods. 8“.

38. V § 22 ods. 2 sa za písmeno f) vkladá nové písmeno g), ktoré znie:

„g) poskytnúť súčinnosť zdravotnej poisťovni na základe jej vyžiadania pri preukazovaní skutočností podľa § 11 ods. 7 písm. a) až f), h), i), m) až q) a s) až u)“,“.

Doterajšie písmená g) až k) sa označujú ako písmená h) až l).

39. V § 23 ods. 1 písm. d) sa slová „(§ 11 ods. 7)“ nahrádzajú slovami „podľa § 11 ods. 7 písm. g), j), k), l) a r)“.

40. V § 23 ods. 3 sa slová „§ 11 ods. 7 písm. g), j), k) a l)“ nahrádzajú slovami „§ 11 ods. 7 písm. g), j), k), l) a r)“.

41. V § 23 ods. 9 písm. c) sa za slová „(§ 11 ods. 7)“ vkladajú slová „okrem poistencov podľa § 11 ods. 7 písm. a) až l), n) až r), t) a u), ktorí sú platiteľmi poistného podľa § 11 ods. 1 písm. a) až c) a ods. 2; počet poistencov sa oznamuje“.

42. § 23 sa dopĺňa odsekmi 15 až 17, ktoré znejú:  
 „(15) Poistenec, ktorý má príjem z dividend vyplatených právnickou osobou, ktorá vypláca dividendy a nemá sídlo na území Slovenskej republiky, je povinný oznámiť zdravotnej poisťovni, ktorá je príslušná na vykonanie ročného zúčtovania poistného, výšku dividend vyplatených v predchádzajúcom kalendárnom roku najneskôr do konca mája kalendárneho roka nasledujúceho po roku, za ktorý sa ročné zúčtovanie poistného vykonáva, na tlačive ustanovenom podľa § 19 ods. 23.“

(16) Poistenec, ktorý má príjem z výkonu činnosti osobného asistenta podľa osobitného predpisu<sup>21)</sup> a ktorému vznikla povinnosť podať za rozhodujúce obdobie daňové priznanie, je povinný oznámiť zdravotnej poisťovni, ktorá je príslušná na vykonanie ročného zúčtovania poistného, výšku takýchto príjmov uvedených v daňovom priznaní najneskôr do konca mája kalendárneho roka nasledujúceho po roku, za ktorý sa ročné zúčtovanie poistného vykonáva, na tlačive ustanovenom podľa § 19 ods. 23.

(17) Poistenec a platiteľ poistného si môžu oznamovaciu povinnosť splniť v listinnej podobe alebo v elektronickej podobe, a to aj prostredníctvom elektronickej podateľne, ak ju má zdravotná poisťovňa zriadenú. Na plnenie oznamovacej povinnosti v elektronickej podobe sa nevyžaduje zaručený elektronický podpis.<sup>53baa)</sup>“.

Poznámka pod čiarou k odkazu 53baa znie:  
<sup>53baa)</sup> Zákon č. 215/2002 Z. z. o elektronickej podpise a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.“.

43. V § 24 písm. c) sa za slovo „písomne“ vkladajú slová „alebo elektronicky“.

44. V § 24 písmeno k) znie:  
 „k) písomne alebo elektronicky oznámiť vznik alebo zmenu platiteľa poistného podľa § 11 ods. 5 do ôsmich pracovných dní odo dňa vzniku alebo zmeny platiteľa poistného spôsobom určeným úradom; oznámenie obsahuje názov, sídlo, identifikačné číslo, číslo bankového účtu, deň určený na výplatu príjmov zo závislej činnosti a ak je zamestnávateľom fyzická osoba, aj meno, priezvisko, rodné číslo a bydlisko.“.

45. V § 25 ods. 1 písm. e) druhý bod znie:  
 „2. zoznam dlžníkov podľa § 25a,“.

46. V § 25 ods. 1 písm. g) sa slová „právnejmu zástupcovi“ nahrádzajú slovami „právnejmu nástupcovi“.

47. V § 25 sa vypúšťa odsek 3.

48. Za § 25 sa vkladá § 25a, ktorý vrátane nadpisu znie:

„§ 25a  
 Zoznam dlžníkov

(1) Dlžník na účely tohto zákona je  
 a) poistenec podľa § 9 ods. 2 prvej vety,  
 b) platiteľ poistného, ktorý nezaplatil zdravotnej poisťovni preddavok na poistné (§ 16) za tri mesiace v príslušnom kalendárnom roku alebo nedoplatok v celkovej sume vyššej ako 10 eur.

(2) Zoznam dlžníkov obsahuje  
 a) u fyzickej osoby meno a priezvisko, trvalý pobyt alebo prechodný pobyt a výšku pohľadávky a ak ide o samostatne zárobkovo činnú osobu, obchodné meno, sídlo alebo miesto podnikania, identifikačné číslo, ak je pridelené, a výšku pohľadávky,  
 b) u právnickej osoby obchodné meno, sídlo alebo miesto podnikania, identifikačné číslo a výšku pohľadávky.

(3) Dlžník zverejnený v zozname dlžníkov má právo namietať zaradenie do zoznamu dlžníkov. Námietku je možné podať v listinnej podobe alebo v elektronickej podobe na elektronickej adrese, ktorú je zdravotná poisťovňa povinná zverejniť spolu so zoznamom dlžníkov.

(4) Zdravotná poisťovňa je povinná  
 a) preveriť opodstatnenosť námietky a vyjadriť sa k námietke do piatich pracovných dní od jej prijatia,  
 b) vyradiť dlžníka zo zoznamu dlžníkov v lehote podľa písmena a), ak je námietka opodstatnená.

(5) Na preverenie opodstatnenosti námietky dlžníka voči zaradeniu do zoznamu dlžníkov sa nevťahujú všeobecné predpisy o správnom konaní.<sup>56)</sup>

(6) Príslušná zdravotná poisťovňa zodpovedá za škodu<sup>53c)</sup> spôsobenú nesprávnym zaradením dlžníka do zoznamu dlžníkov.“.

49. V § 26 ods. 1 písm. a) sa slová „písm. a) až c) a e)“ nahrádzajú slovami „písm. a) až c), e) a g)“.

50. V § 27 ods. 2 písmeno a) znie:  
 „a) celkovú sumu, ktorú získala zaplatením preddavkov na poistné (§ 16) v každom kalendárnom mesiaci za rozhodujúce obdobie podľa odseku 3 vrátane preplátok z ročného zúčtovania poistného použitých na úhradu preddavkov na poistné a preddavkov na poistné zaplatených zápočtami (ďalej len „celková suma zaplatených preddavkov“); celková suma zaplatených preddavkov musí byť zdravotnou poisťovňou preukázateľne evidovaná podľa platiteľov poistného podľa § 11 ods. 1 písm. a) až e) a ods. 2 a podľa rozhodujúceho obdobia, ku ktorému sa vzťahuje,“.

51. V § 27 ods. 2 sa vypúšťa písmeno b).

Doterajšie písmená c) až f) sa označujú ako písmená b) až e).

52. V § 27 ods. 2 písm. c) sa za slová „[§ 11 ods. 1 písm. d)]“ vkladajú slová „okrem poistencov podľa § 11 ods. 7 písm. a) až l), n) až r), t) a u), ktorí sú platiteľmi poistného podľa § 11 ods. 1 písm. a) až c) a ods. 2; počet poistencov sa oznamuje“.

53. V § 27 ods. 2 písm. e) sa v úvodnej vete slová „písmena e)“ nahrádzajú slovami „písmena d)“.

54. V § 27 ods. 3 písm. a) sa slová „písm. a) až c)“ nahrádzajú slovami „písm. a) až c) a e)“.

55. V § 27 ods. 8 písm. a) sa vypúšťa druhý bod.

Doterajší tretí bod a štvrtý bod sa označujú ako druhý bod a tretí bod.

56. V § 27 ods. 8 písm. a) druhom bode sa slová „písm. c) až e)“ nahrádzajú slovami „písm. b) až d)“.

57. § 27 sa dopĺňa odsekom 11, ktorý znie:  
„(11) Zdravotná poisťovňa nesmie vykonať opravu údajov oznámených podľa odseku 2 písm. a) až e); na akúkoľvek dodatočnú opravu údajov úrad neprihliada.“.

58. V § 27a ods. 2 písmeno a) znie:

„a) celkovú sumu poistného, ktoré je platiteľ poistného podľa § 11 ods. 1 písm. a) až e) a ods. 2 povinný odvieť zdravotnej poisťovni podľa § 15 za rozhodujúce obdobie, vrátane preddavkov na poistné a poistného vyčíslených zdravotnou poisťovňou podľa § 20 ods. 4 a 5 za rozhodujúce obdobie (ďalej len „povinné poistné“), upravenú o sumu výsledku ročného zúčtovania poistného za rozhodujúce obdobie kalendárneho roka podľa evidencie zdravotnej poisťovne k 20. novembru kalendárneho roka nasledujúceho po rozhodujúcom období, ktorým je obdobie kalendárneho roka, za ktorý sa ročné prerozdelenie vykonáva; povinné poistné musí byť v evidencii zdravotnej poisťovne rozčlenené na preddavky na poistné a ročné zúčtovanie poistného a evidované podľa platiteľa poistného uvedeného v § 11 ods. 1 písm. a) až e) a ods. 2 a podľa rozhodujúceho obdobia, na ktoré sa vzťahuje.“.

59. § 27a sa dopĺňa odsekom 12, ktorý znie:

„(12) Zdravotná poisťovňa nesmie vykonať opravu údajov oznámených podľa odseku 2 písm. a) až d); na akúkoľvek dodatočnú opravu údajov úrad neprihliada.“.

60. V § 28 odsek 7 znie:

„(7) Ministerstvo zdravotníctva pri spracúvaní údajov podľa odseku 4 zdokumentuje v chybovom protokole chybné údaje, ktorými sú najmä údaje súvisiace s prihlásením poistencov vo viacerých zdravotných poisťovniach, údaje zaslané v nesprávnom formáte, údaje o spotrebe liekov, ktoré nie sú v zozname kategorizovaných liekov,<sup>57aa)</sup> a prekročené počty balení liekov, vyradí ich zo spracovania a chybový protokol zašle zdravotnej poisťovni. Ak chybné údaje tvoria viac ako 5 % z celkového objemu údajov predložených zdravotnou poisťovňou, zdravotná poisťovňa je povinná údaje uvedené v chybovom protokole opraviť a opravené údaje zaslať ministerstvu zdravotníctva do 15 dní od doručenia chybového protokolu.“.

61. Za § 28 sa vkladá § 28a, ktorý znie:

#### „§ 28a

(1) Úrad je povinný vykonať dohľad nad zaradením poistencov do farmaceuticko-nákladových skupín na účely mesačného prerozdelenia v zdravotnej poisťovni raz za polrok a skontrolovať zaradenie najmenej 300 poistencov, z ktorých

- 25 % tvorí náhodný výber poistencov zaradených do farmaceuticko-nákladových skupín,
- 25 % tvoria poistenci, ktorým bolo vydaných alebo podaných viac ako 1000 štandardných dávok liečiva v kategorizovaných liekoch v ATC skupinách, ktoré definujú farmaceuticko-nákladovú skupinu,
- 25 % tvoria poistenci zaradení do farmaceuticko-nákladovej skupiny, ktorej index rastu počtu zaradených poistencov je vyšší ako 3 % oproti predchádzajúcemu kontrolovanému polroku,
- 25 % tvoria poistenci, ktorí sú zaradení do farmaceuticko-nákladovej skupiny s indexom rizika nákladov nad 5,0000.

(2) Ministerstvo zdravotníctva oznámi zdravotnej poisťovni do 31. decembra kalendárneho roka

- popis spôsobu výpočtu indexu rizika nákladov a výstupy zo štatistického softvéru použitého na výpočet indexu rizika nákladov, ktorý obsahuje
  - kontrolu zaslaných údajov a identifikáciu chybných údajov,
  - zmenu údajov na účely výpočtu indexu rizika nákladov,
  - výpočet lineárnej regresie a indexu rizika nákladov,
  - výpočet koeficientov determinácie jednotlivých farmaceuticko-nákladových skupín,
- výsledky splnenia kritérií na zaradenie farmaceuticko-nákladovej skupiny do zoznamu farmaceuticko-nákladových skupín podľa jednotlivých kritérií uvedených v § 27b ods. 4 písm. a) až e).“.

62. V § 29b ods. 6 sa slová „Daňovým riaditeľstvom“ nahrádzajú slovami „Finančnou správou“.

63. V § 29b ods. 7 sa slová „Daňové riaditeľstvo“ nahrádzajú slovami „Finančná správa“.

64. V § 29b ods. 11 sa slová „Daňové riaditeľstvo“ nahrádzajú slovami „Finančná správa“, za slovo „údaje“ sa vkladajú slová „z daňového priznania k dani z príjmov (ďalej len „daňové priznanie“)“ a za slová „úhrn povinného zdravotného poistenia,“ sa vkladajú slová „úhrn poistného na sociálne poistenie a“.

65. § 38b sa dopĺňa odsekmi 9 až 15, ktoré znejú:

„(9) Na dividendy zo zisku dosiahnutého v účtovnom období, ktoré sa začalo pred nadobudnutím účinnosti tohto zákona, sa vzťahuje tento zákon v znení účinnom do 31. decembra 2012.“

(10) Finančná správa Slovenskej republiky poskytne úradu elektronicky na účely výpočtu preddavkov na poistné podľa § 16 údaje z daňového priznania za rok 2011 v rozsahu číslo daňového úradu, rok daňového priznania, dátum podania daňového priznania, identifikácia dátumu odkladu podania daňového priznania,

typ daňovníka, druh daňového priznania, rodné číslo, daňové identifikačné číslo, meno a priezvisko, rodné priezvisko, dátum narodenia, titul, pohlavie, dátum začiatku evidencie daňovníka, dátum ukončenia evidencie daňovníka, adresa trvalého pobytu, adresa prechodného pobytu, štátna príslušnosť, banka alebo pobočka zahraničnej banky, číslo bankového účtu, kód banky, úhrn povinného zdravotného poistenia, úhrn poistného na sociálne poistenie a počet mesiacov vykonávania samostatnej zárobkovej činnosti do 4. januára 2013. Úrad je povinný údaje podľa prvej vety oznámiť príslušnej zdravotnej poisťovni elektronicky do piatich pracovných dní odo dňa ich prijatia.

(11) Zdravotná poisťovňa je povinná na základe údajov podľa odseku 10 vypočítať samostatne zárobkovo činnú osobu preddavky na poistné na obdobie od 1. januára 2013 do 31. decembra 2013 a ich výšku oznámiť samostatne zárobkovo činnú osobu do 31. januára 2013.

(12) Samostatne zárobkovo činná osoba, ktorá zmenila k 1. januáru 2013 príslušnú zdravotnú poisťovňu, je povinná do 8. februára 2013 písomne vykázať príslušnej zdravotnej poisťovni výšku preddavkov na poistné oznámených podľa odseku 11.

(13) Mesačné prerozdeľovanie preddavkov na poistné podľa tohto zákona sa vykoná prvýkrát v marci 2013 za január 2013. Ročné prerozdeľovanie poistného podľa tohto zákona sa vykoná prvýkrát v roku 2014 za rok 2013.

(14) Dohoda uzatvorená s Daňovým riaditeľstvom Slovenskej republiky podľa § 29b ods. 6 a 7 do nadobudnutia účinnosti tohto zákona sa považuje za dohodu uzatvorenú s Finančnou správou Slovenskej republiky podľa tohto zákona.

(15) Od 1. januára 2013 do 31. decembra 2013 je sadzba poistného pre štát 4,25 % z vymeriavacieho základu.“.

## Čl. II

Zákon č. 581/2004 Z. z. o zdravotných poisťovniach, dohľade nad zdravotnou starostlivosťou a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení zákona č. 719/2004 Z. z., zákona č. 353/2005 Z. z., zákona č. 538/2005 Z. z., zákona č. 660/2005 Z. z., zákona č. 25/2006 Z. z., zákona č. 282/2006 Z. z., zákona č. 522/2006 Z. z., zákona č. 12/2007 Z. z., zákona

č. 215/2007 Z. z., zákona č. 309/2007 Z. z., zákona č. 330/2007 Z. z., zákona č. 358/2007 Z. z., zákona č. 530/2007 Z. z., zákona č. 594/2007 Z. z., zákona č. 232/2008 Z. z., zákona č. 297/2008 Z. z., zákona č. 461/2008 Z. z., zákona č. 581/2008 Z. z., zákona č. 192/2009 Z. z., zákona č. 533/2009 Z. z., zákona č. 121/2010 Z. z., zákona č. 34/2011 Z. z., nález Ústavného súdu Slovenskej republiky č. 79/2011 Z. z., zákona č. 97/2011 Z. z., zákona č. 133/2011 Z. z., zákona č. 250/2011 Z. z., zákona č. 547/2011 Z. z., zákona č. 362/2011 Z. z., zákona č. 185/2012 Z. z. a zákona č. 313/2012 sa mení a dopĺňa takto:

1. V § 16 ods. 5 písm. a) sa slová „§ 16 ods. 2“ nahrádzajú slovami „odseku 2 písm. a) až i) a k) až n)“.

2. V § 20 ods. 1 písm. e) piatom bode sa slovo „lekárov“ nahrádza slovami „zdravotníckych pracovníkov“.

3. V § 20 ods. 1 sa písmeno e) dopĺňa ôsmym bodom, ktorý znie:

„8. register úmrtí fyzických osôb alebo vyhlásení za mŕtveho oznamovaných podľa osobitného predpisu,<sup>41aac)</sup>“.

Poznámka pod čiarou k odkazu 41aac znie: „<sup>41aac)</sup> § 23 ods. 7 zákona č. 580/2004 Z. z.“.

4. V § 20 ods. 1 písm. h) prvom bode sa slovo „podania“ nahrádza slovom „prijatia“.

5. V § 20 sa odsek 1 dopĺňa písmenom n), ktoré znie: „n) oznamuje príslušnú zdravotnú poisťovňu právnickej osobe so sídlom na území Slovenskej republiky, ktorá vypláca dividendy, podľa osobitného predpisu,<sup>41ba)</sup> do desiatich dní od jej požiadania.“.

Poznámka pod čiarou k odkazu 41ba znie: „<sup>41ba)</sup> § 16 ods. 15 zákona č. 580/2004 Z. z. v znení zákona č. 421/2012 Z. z.“.

6. V § 20b ods. 1 písm. a) sa slová „klasifikačného systému“ nahrádzajú slovami „klasifikačného systému diagnosticko-terapeutických skupín“ (ďalej len „klasifikačný systém“).

7. V § 20b sa odsek 1 dopĺňa písmenom k), ktoré znie: „k) uskutočňuje vzdelávanie zdravotníckych pracovníkov v akreditovanom certifikačnom študijnom programe certifikovanej pracovnej činnosti klasifikačný systém v zdravotníctve.“.

## Čl. III

Tento zákon nadobúda účinnosť 1. januára 2013.

**Ivan Gašparovič** v. r.

**Pavol Paška** v. r.

**Robert Fico** v. r.

## 422

## VYHLÁŠKA

## Ministerstva hospodárstva Slovenskej republiky

z 13. decembra 2012,

**ktorou sa ustanovuje postup pri pravidelnej kontrole vykurovacieho systému, rozšírenej kontrole vykurovacieho systému a pri pravidelnej kontrole klimatizačného systému**

Ministerstvo hospodárstva Slovenskej republiky podľa § 6 ods. 8 zákona č. 314/2012 Z. z. o pravidelnej kontrole vykurovacích systémov a klimatizačných systémov a o zmene zákona č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov ustanovuje:

## § 1

## Predmet úpravy

- Táto vyhláška upravuje postup pri
- pravidelnej kontrole vykurovacieho systému,
  - rozšírenej kontrole vykurovacieho systému,
  - pravidelnej kontrole klimatizačného systému.

## § 2

## Postup pri pravidelnej kontrole vykurovacieho systému

Pri pravidelnej kontrole vykurovacieho systému postupuje odborne spôsobilá osoba takto:

- identifikuje kotol v rozsahu podľa prílohy č. 1,
  - skontroluje úplnosť, aktuálnosť a dodržiavanie dokumentácie kotla, ktorá obsahuje najmä
    - projektovú dokumentáciu kotla,
    - prevádzkový predpis výrobcu kotla,
    - dokumentáciu prevádzky, údržby a používania vykurovacieho systému podľa príslušnej technickej normy,<sup>1)</sup>
  - správu z predchádzajúcej kontroly,
- c) vizuálne skontroluje kotol, pričom posúdi
- únik paliva alebo teplotosnej látky,
  - vonkajší stav kotla, najmä tepelnej izolácie, oplechovania, netesnosti spalínovodu,
  - znečistenie spaľovacej komory, horákov a teplovýmenných plôch,
  - funkčnosť armatúr a stav ostatných častí vyžadujúcich pravidelnú údržbu,
  - kvalitu teplotosnej látky, najmä čistotu obehovej vody,
  - správnosť údajov meracích prístrojov,
  - systém riadenia kotla podľa návodu výrobcu kotla a podľa projektu vykurovacieho systému,
- d) zhodnotí údržbu zo zjavných stôp po údržbových prácach a z kontroly dokladov o údržbe a opravách,
- e) skontroluje funkčnosť kotla, pri ktorej vykoná naj-

mä skúšku, či kotol v prevádzke plní všetky funkcie podľa návodu dodávateľa; skúška sa vykoná počas prevádzky, keď je zabezpečený dostatočný odber tepla počas trvania skúšky a pri kotloch na tekuté palivá sa overí dosiahnutie maximálneho a minimálneho výkonu a automatická prevádzka s bežným prevádzkovým výkonom,

- určí účinnosť kotla a porovná ju s normatívnymi hodnotami
  - do 100 kW podľa prílohy č. 2,
  - od 100 kW vrátane podľa prílohy č. 3,
- posúdi výkon kotla vzhľadom na potrebu tepla budovy, ak sa kontrola vykonáva prvýkrát alebo ak od poslednej kontroly došlo k zmenám vo vykurovacom systéme alebo v požiadavkách na vykurovanie budovy,
- navrhne opatrenia s ohľadom na hospodárne vynaloženie finančných prostriedkov so zameraním najmä na
  - účinnosť,
  - spoľahlivosť
  - účel využitia,
- vypracuje správu z kontroly.

## § 3

## Postup pri rozšírenej kontrole vykurovacieho systému

(1) Pri rozšírenej kontrole vykurovacieho systému postupuje odborne spôsobilá osoba takto:

- skontroluje kotol podľa § 2 písm. a) až g),
- skontroluje vnútorné rozvody tepla a teplej vody podľa odseku 2, ak je jej príprava zabezpečovaná kontrolovaným kotlom,
- porovná skutočné využívanie budovy s projektovaným využívaním budovy alebo využívaním budovy od poslednej kontroly,
- porovná skutočné využívanie rozvodov tepla s projektovaným využívaním rozvodov tepla alebo využívaním rozvodov tepla od poslednej kontroly,
- navrhne opatrenia s ohľadom na hospodárne vynaloženie finančných prostriedkov so zameraním najmä na
  - zvýšenie účinnosti kotla alebo jeho nahradenie,
  - alternatívne riešenia spôsobu vykurovania a ohrevu teplej vody,

<sup>1)</sup> Napríklad STN EN 12170 Vykurovacie systémy v budovách. Postup prípravy dokumentácie o prevádzke, údržbe a používaní. Vykurovacie systémy, ktoré si vyžadujú vyškolenú obsluhu, STN EN 12171 Vykurovacie systémy v budovách. Postup prípravy dokumentácie o prevádzke, údržbe a používaní. Vykurovacie systémy, ktoré si nevyžadujú vyškolenú obsluhu.

3. iné úpravy vykurovacieho systému,
  4. spoľahlivosť,
- f) vypracuje správu z kontroly.
- (2) Kontrola vnútorných rozvodov tepla a teplej vody je zameraná najmä na
- a) kontrolu úplnosti, aktuálnosti a dodržiavania dokumentácie vnútorných rozvodov tepla a teplej vody, najmä
    1. projektovej dokumentácie vykurovacieho systému a zariadení na prípravu teplej vody,
    2. dokumentácie prípadných zmien, obnovy a rekonštrukcií,
    3. prevádzkových predpisov výrobcov zariadení,
    4. miestneho prevádzkového predpisu, ak sa podľa príslušných predpisov vyžaduje,
    5. prevádzkového denníka, ak sa podľa príslušných predpisov vyžaduje,
    6. dokumentácie prevádzky, údržby a používania vykurovacieho systému podľa príslušnej technickej normy,<sup>1)</sup>
    7. správy o údržbe a opravách,
    8. správy z predchádzajúcej kontroly,
  - b) prehliadku vnútorných rozvodov tepla a teplej vody, a to najmä
    1. hlavných komponentov rozvodov tepla vrátane prvkov merania a riadenia,
    2. ovládacích prvkov a systému regulácie vykurovacieho systému podľa návodu na prevádzku, obsluhu, údržbu a využívanie vykurovacieho systému, vnútornej teploty, vykurovacích kriviek, teplotných útlmov,
    3. vykurovacích telies,
    4. tepelnej izolácie rozvodov tepla,
    5. kvality teplotnosnej látky, najmä čistoty obehovej vody,
  - c) hodnotenie údržby vnútorných rozvodov tepla a teplej vody zo zistenia zjavných stôp uskutočňovania údržbových prác a identifikácie dokladov o údržbe a opravách.
- (3) Pri pravidelnej kontrole vykurovacieho systému a rozšírenej kontrole vykurovacieho systému sa primerane použije aj príslušná technická norma.<sup>2)</sup>

#### § 4

##### Postup pri pravidelnej kontrole klimatizačného systému

- (1) Pri pravidelnej kontrole klimatizačného systému postupuje odborne spôsobilá osoba takto:
- a) identifikuje klimatizačný systém v rozsahu podľa prílohy č. 4,
  - b) skontroluje dokumentáciu, pričom posúdi úplnosť, aktuálnosť a dodržiavanie najmä
    1. projektovej dokumentácie klimatizačného systému, ktorá obsahuje východiskové energetické bilancie, návrh a dimenzovanie jednotlivých častí systému, zoznam komponentov systému a návrh

- merania a regulácie jednotlivých zón a celého systému,
  2. dokumentácie o uvedení systému do prevádzky, najmä výsledky merania prietoku vzduchu v jednotlivých zónach systému,
  3. dokumentácie zmien systému od jeho uvedenia do prevádzky,
  4. prevádzkových predpisov výrobcov komponentov klimatizačného systému,
  5. prevádzkového denníka klimatizačného systému a inej prevádzkovej dokumentácie, napríklad záznamov o údržbe chladiacich zariadení vrátane čistenia vnútorných a vonkajších tepelných výmenníkov a dopĺňania chladiva, záznamov o údržbe vzduchotechnických zariadení vrátane čistenia a výmeny filtrov, čistenia výmenníkov tepla a výduchových a nasávacích otvorov vzduchu,
  6. správy z predchádzajúcej kontroly,
- e) vykoná prehliadku klimatizačného systému, ktorá zahŕňa
1. overenie zhody inštalovaných komponentov s projektovou dokumentáciou,
  2. identifikáciu teplotného rozdielu medzi vstupom a výstupom chladiacich agregátov,
  3. identifikáciu neprimeraného hluku a vibrácií počas chodu chladiacich agregátov,
  4. kontrolu úplnosti a neporušenosti tepelnej izolácie na potrubí chladiva,
  5. kontrolu správnej funkcie prívodu vonkajšieho vzduchu a odvodu ohriateho vzduchu,
  6. kontrolu vzduchovodov vrátane uzatváracích, regulačných a požiarnych klapiek, najmä neporušenosti vzduchovodov, funkčnosti klapiek,
  7. kontrolu systému riadenia, napríklad snímačov teploty, servopohonov ovládania armatúr a vzduchových klapiek, časovacích zariadení,
- d) vyhodnotí údržbu zo zistenia zjavných stôp po údržbových prácach a z vedenia dokladov o údržbe a opravách,
- e) skontroluje funkčnosť klimatizačného systému, pri ktorej vykoná skúšku, či klimatizačný systém plní v prevádzke všetky funkcie podľa návodu dodávateľa a overí dosiahnutie maximálneho a minimálneho výkonu a automatickú prevádzku s bežným prevádzkovým výkonom; skúšku vykoná počas prevádzky keď je zabezpečený dostatočný odber chladu a tepla,
- f) vyhodnotí spotrebu energie na prevádzku klimatizačného systému, posúdi výkon klimatizačného systému vzhľadom na potrebu chladu budovy a navrhne opatrenia o nahradení klimatizačného systému, úpravách klimatizačného systému alebo alternatívne riešenia podľa príslušnej technickej normy,<sup>3)</sup>
- g) vypracuje správu z kontroly.
- (2) Pri pravidelnej kontrole klimatizačných systémov sa primerane použije aj príslušná technická norma.<sup>4)</sup>

<sup>2)</sup> Napríklad STN EN 15378 Vykurovacie systémy v budovách – Kontrola kotlov a vykurovacích systémov, STN EN 12828 Vykurovacie systémy v budovách. Navrhovanie teplovodných vykurovacích systémov, STN EN 12831 Vykurovacie systémy v budovách. Metóda výpočtu projektovaného tepelného príkonu.

<sup>3)</sup> Napríklad STN EN 15243 Vetranie budov. Výpočet vnútorných teplôt, záťaže a energie pre budovy so systémami klimatizácie.

<sup>4)</sup> Napríklad STN EN 15240 Vetranie budov. Energetická hospodárnosť budov. Návod na kontrolu klimatizačných systémov.



## § 5

## Záverečné ustanovenie

Touto vyhláškou sa preberajú právne záväzné akty Európskej únie uvedené v prílohe č. 5.

## § 6

## Účinnosť

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. januára 2013.

**Tomáš Malatinský** v. r.

**Príloha č. 1**  
**k vyhláske č. 422/2012 Z. z.**

**IDENTIFIKÁCIA KOTLA**

Typ paliva	Tekuté		Tuhé	
	0<100 kW	≥ 100 kW	0<100 kW	≥ 100 kW
Výkon				
Vlastník	V	V	V	V
Adresa vlastníka	V	V	V	V
Prevádzkovateľ	V	V	V	V
Adresa prevádzkovateľa	V	V	V	V
Adresa budovy, v ktorej je kotol umiestnený	P	P	P	P
Označenie kotla	P	P	P	P
Druh paliva	P	P	P	P
Spôsob dávkovania paliva <sup>1)</sup>	P	P	P	P
Výrobca kotla	P	P	P	P
Typ kotla	P	P	P	P
Výrobné číslo kotla	P	P	P	P
Rok výroby kotla	P	P	P	P
Maximálny príkon <sup>2)</sup>	V	P	V	P
Menovitý výkon <sup>3)</sup>	P	P	P	P
Minimálny príkon	V	V	V	V
Minimálny výkon	V	P	V	P
Kondenzačný/nekondenzačný	P	P	P	P
Spôsob odvodu spalín <sup>4)</sup>	P	P	P	P
Spôsob prívodu vzduchu <sup>5)</sup>	P	P	P	P
Označenie CE (ak existuje)	P	P	P	P
Výrobca horáka <sup>6)</sup>	P	P	P	P
Typ horáka	P	P	P	P
Výrobné číslo horáka	P	P	P	P
Rok výroby horáka	P	P	P	P
Typ výkonovej regulácie <sup>7)</sup>	P	P	P	P
Teplonosné médium <sup>8)</sup>	P	P	P	P
Spôsob využitia kotla <sup>9)</sup>	P	P	P	P

Vysvetlivky:

P – povinný údaj

V – voliteľný údaj

<sup>1)</sup> dávkovanie paliva ručné/automatické

<sup>2)</sup> udáva sa maximálny príkon kotla, resp. sumárny výkon horákov

<sup>3)</sup> menovitý výkon podľa § 2 písm. b) zákona č. 314/2012 Z. z. o pravidelnej kontrole vykurovacích systémov a klimatizačných systémov a o zmene zákona č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov

<sup>4)</sup> prirodzený/nútený (spalinový ventilátor)

<sup>5)</sup> atmosférický/pretlakový

<sup>6)</sup> ak je kotol dodatočne vybavený horákom

<sup>7)</sup> jednostupňová/viacstupňová/plynulá

<sup>8)</sup> teplá voda/horúca voda/para/iné,

<sup>9)</sup> vykurovanie/príprava teplej vody/iné

**Príloha č. 2**  
**k vyhláske č. 422/2012 Z. z.**

## ÚČINNOSŤ KOTLOV S MENOVIÝM VÝKONOM DO 100 kW

### 1. Všeobecne

- 1.1. Pri určení účinnosti kotla sa uvažuje len komínová strata. Ďalšie straty, ako napríklad strata mechanickým a chemickým nedopalom a strata sálaním do okolia, sa zanedbajú. Účinnosť kotla sa určí odpočítaním komínovej straty v percentách od hodnoty 100 %.
- 1.2. V prípade kotla, ktorý môže používať rôzne druhy paliva, sa účinnosť určí pre každé palivo, ktoré je v čase kontroly k dispozícii a ktoré je v súlade so špecifikáciou výrobcu.

### 2. Určenie komínovej straty

- 2.1. Komínová strata sa určí nepriamou metódou podľa príslušných technických predpisov<sup>2)</sup> na základe nameraných a vypočítaných údajov uvedených v tabuľkách.

Merané veličiny
Obsah kyslíka, resp. obsah oxidu uhličitého
Obsah oxidu uhoľnatého
Teplota spalín
Teplota spaľovacieho vzduchu

Výpočet údajov	
Názov	Metóda výpočtu
Obsah oxidu uhličitého	Výpočtom z maximálneho obsahu CO <sub>2</sub> v palive, nameraného obsahu kyslíka a nameraného obsahu oxidu uhoľnatého
Komínová strata	Výpočtom z teploty spalín, teploty spaľovacieho vzduchu, obsahu kyslíka, resp. obsahu oxidu uhličitého a parametrov paliva

- 2.2. Pred meraním sa skontroluje, či sú splnené potrebné podmienky na to, aby sa počas merania nevyskytla žiadna porucha, ktorá by mohla nepriaznivo ovplyvniť jeho priebeh.
- 2.3. Na vykonanie merania sa môžu využiť inštalované prevádzkové meracie prístroje alebo vlastné meracie prístroje.
- 2.4. Pri meraní veličín potrebných na výpočet komínovej straty sa postupuje podľa týchto zásad:
- meranie možno začať až vtedy, keď je kotol v ustálenej prevádzke s konštantným prietokom paliva a spaľovacieho vzduchu; pri kotloch na tuhé palivá s občasným prikladaním paliva a pri násypných kotloch sa s meraním začne až po dostatočnom rozhorení paliva a po ustálení prevádzkových parametrov, pričom sa prihliada na spôsob prevádzky kotla, najmä na nepretržitú alebo prerušovanú prevádzku a na používané palivo,
  - meracia sonda sa umiestni do otvoru v spalínovode za poslednú teplovýmennou plochou kotla, aby nedochádzalo k riedeniu spalín a skresľovaniu nameraných hodnôt; otvor musí byť vyhotovený podľa príslušných technických predpisov,<sup>2)</sup>
  - meranie sa vykoná opakovane, najmenej trikrát v intervale desiatich minút pri menovitom výkone kotla alebo pri najbližšom možnom výkone a do výpočtu sa použijú priemery z nameraných hodnôt.

### 3. Porovnanie účinnosti s normatívnou hodnotou

3.1. Hodnota účinnosti vypočítaná podľa 1. 1. sa porovná s normatívnymi hodnotami uvedenými v nasledujúcej tabuľke:

Výkon kotla [kW]	Minimálna účinnosť kotla [%]								
	Tekuté palivo			Tuhé palivo					
	Zemný plyn, propán- -bután	Ostatné	Kondenzačný kotel	Biomasa	Koks	Brikety	Čierne uhlie	Hnedé uhlie triedené	Hnedé uhlie netriedené
od 20 do 100	89	83	93	71	73	71	72	70	66

3.2. Výsledok porovnania účinnosti s normatívnou hodnotou je základom návrhu odporúčaní v správe z kontroly.

**Príloha č. 3  
k vyhláske č. 422/2012 Z. z.****ÚČINNOSŤ KOTLOV S MENOVIÝM VÝKONOM OD 100 kW VRÁTANE****1. Všeobecne**

- 1.1. Pri určení účinnosti kotla sa uvažuje komínová strata, strata mechanickým a chemickým nedopalom a strata sálaním do okolia. Účinnosť kotla sa určí odpočítaním strát v percentách od hodnoty 100 %.
- 1.2. V prípade kotla, ktorý môže používať rôzne druhy paliva, sa účinnosť určí pre každé palivo, ktoré je v čase kontroly k dispozícii a ktoré je v súlade so špecifikáciou výrobcu.

**2. Určenie účinnosti kotla**

- 2.1. Účinnosť kotla sa určí
  - a) nepriamou metódou podľa príslušných technických predpisov;<sup>2)</sup> komínová strata sa určí podľa prílohy č. 2 a
  - b) priamou metódou z výsledkov prevádzkových meraní podľa príslušných technických predpisov.<sup>2)</sup>
- 2.2. Pri rozdielne hodnôt účinnosti kotla určenej podľa bodu 2.1. písm. a) a bodu 2.1. písm. b) väčšom ako  $\pm 3\%$  je potrebné rozdiel analyzovať a zdôvodniť.
- 2.3. Ak nie sú k dispozícii údaje na určenie účinnosti kotla priamou metódou, možno použiť len nepriamu metódu.

**3. Porovnanie účinnosti kotla s normatívnymi hodnotami**

- 3.1. Hodnota účinnosti určená podľa bodu 2 sa porovná s normatívnymi hodnotami podľa osobitného predpisu.<sup>5)</sup>
- 3.2. Výsledok porovnania účinnosti s normatívnou hodnotou je základom návrhu odporúčani v správe z kontroly.

<sup>5)</sup> Vyhláska Úradu pre reguláciu sieťových odvetví č. 328/2005 Z. z., ktorou sa určuje spôsob overovania hospodárnosti prevádzky sústavy tepelných zariadení, ukazovatele energetickej účinnosti zariadení na výrobu tepla a distribúciu tepla, normatívne ukazovatele spotreby tepla, rozsah ekonomicky oprávnených nákladov na overenie hospodárnosti prevádzky sústavy tepelných zariadení a spôsob úhrady týchto nákladov v znení vyhlásky č. 59/2008 Z. z.

**Príloha č. 4  
k vyhláske č. 422/2012 Z. z.**

**IDENTIFIKÁCIA KLIMATIZAČNÉHO SYSTÉMU**

<b>Všeobecné údaje</b>	
Vlastník	V
Adresa vlastníka	V
Prevádzkovateľ	V
Adresa prevádzkovateľa	V
Adresa budovy, v ktorej je klimatizačný systém umiestnený	P
Celková podlahová plocha budovy	P
Obstavený priestor budovy	P
Vek budovy	P
Nadmorská výška	P
Projektovaná vonkajšia teplota	P
Charakter využívania budovy	P
Výška budovy	P
Typ tepelnej izolácie budovy	P
Stav tepelnej izolácie budovy	P
Zoznam klimatizovaných zón	P
Časový rozvrh obsadenosti	P
Rok inštalácie klimatizačného systému	P
Projekt klimatizačného systému	P
Funkčná schéma	P
Typ regulačného systému	P

<b>Popis zdroja chladu</b>	
Počet inštalovaných chladiacich jednotiek	P
Typy a technické parametre chladiacich jednotiek	P
Celkový inštalovaný menovitý výkon	P
Chladivo	P
Funkčná schéma strojovne chladiaceho zariadenia	P
Technické parametre výmenníkov chladu	P
Popis rozvodu chladu a izolácie potrubí	P
Decentralizované zdroje chladu	P

<b>Popis strojovne vzduchotechniky</b>	
Počet inštalovaných vzduchotechnických zariadení	P
Typy a technické parametre ventilátorov	P
Filtrácia vzduchu	P
Funkčná schéma vzduchotechniky	P
Popis zariadenia na prívod čerstvého vzduchu	P
Popis rozvodu upraveného vzduchu vrátane vyhotovenia a regulácie výduchových otvorov	P
Objemy výmeny vzduchu v jednotlivých zónach	P

<b>Regulácia systému klimatizácie</b>	
Zoznam klimatizovaných priestorov budovy s vyznačením vykonávanej práce	P
Zoznam subsystémov regulácie podľa zón budovy	P
Schéma regulácie jednotlivých zón s vyznačením snímačov a akčných členov	P
Časovanie regulácie v jednotlivých zónach	P
Kontrola nastavení parametrov regulácie – teplota, čas, vykurovanie, chladenie	P
Blokovanie systémov vykurovania a chladenia	P
Spôsob riadenia, možnosti zásahu užívateľa	P
Subjektívne hodnotenie užívateľov budovy	P

Vysvetlivky:

P – povinný údaj

V – voliteľný údaj

**Príloha č. 5**  
**k vyhláške č. 422/2012 Z. z.**

## **ZOZNAM PREBERANÝCH PRÁVNE ZÁVÄZNÝCH AKTOV EURÓPSKEJ ÚNIE**

Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2010/31/EÚ z 19. mája 2010 o energetickej hospodárnosti budov (Ú. v. EÚ L 153, 18. 6. 2010).



## 423

## VYHLÁŠKA

## Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

zo 14. decembra 2012

## o mäse jatočných zvierat

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

## Predmet úpravy

Táto vyhláška upravuje požiadavky na mäso jatočných zvierat<sup>1)</sup> a mäso jatočných králikov (ďalej len „mäso“), na manipuláciu s nimi a na ich umiestňovanie na trh.

## § 2

## Požiadavky na mäso

(1) Požiadavky na mäso sú tieto:

- a) dobre vyvinuté svalstvo bez trhlín a krvných podliatin,
- b) svalovina bez zreteľne viditeľných krvavých škvrn a bez výrazných rán,
- c) bez výskytu viditeľných zlomenín a bez cudzieho zápachu a cudzej príchute,
- d) čistý povrch bez viditeľných cudzích častíc, nečistôt a zrazenej krvi,
- e) na chladenom mäse sa nevyskytujú známky po zamrznutí,
- f) na mrazenom alebo hlbokozmrazenom mäse sa nevyskytujú škvrny po vysušení mrazom.

(2) Mäso možno umiestňovať na trh v

- a) chladenom stave; chladené mäso je mäso, ktoré vplyvom chladiaceho procesu nestuhlo,
- b) mrazenom stave; mrazené mäso je mäso zmrazené ihneď po jeho jatočnom opracovaní, ktoré sa nepretržite uchováva pri teplote najviac -12 °C, alebo
- c) hlbokozmrazenom stave; hlbokozmrazené mäso je mäso zmrazené ihneď po jeho jatočnom opracovaní, ktoré sa nepretržite uchováva pri teplote -18 °C alebo nižšej.

(3) Chladené mäso, okrem králičieho mäsa, sa skladuje v chladených skladoch pri teplote 0 °C až 5 °C, pri relatívnej vlhkosti vzduchu 85 % až 95 % a prúdení vzduchu 0,1 m<sup>3</sup>/s až 0,3 m<sup>3</sup>/s, pričom vnútorná teplota mäsa môže byť najviac 7 °C a vnútorná teplota jedlých vedľajších jatočných produktov najviac 3 °C; králičie mäso sa skladuje pri teplote -2 °C až +4 °C.

(4) Na trh možno umiestňovať mäso

- a) nebalené, ktoré je voľne uložené do prepravného obalu, s ktorým prichádza do priameho styku, voľne uložené

v chladiacej vitríne alebo voľne zavesené; nebalené

- b) balené, a to ako chladené mäso, mrazené mäso alebo hlbokozmrazené mäso,
- c) vákuovo balené, a to ako chladené mäso, mrazené mäso alebo hlbokozmrazené mäso,
- d) balené v ochrannej atmosfére plynu, a to len ako chladené mäso.

(5) Mäso možno zmrazovať len raz.

## § 3

## Umiestňovanie mäsa na trh

(1) Podľa druhu a vekovej kategórie zvierat<sup>1)</sup>, z ktorého mäso pochádza, sa mäso označí ako

- a) hovädzie mäso,
- b) teľacie mäso,
- c) bravčové mäso,
- d) baranie mäso,
- e) jahňacie mäso,
- f) kozie mäso,
- g) kozľacie mäso,
- h) mäso z domácich nepárnokopytníkov,
- i) králičie mäso.

(2) Na obale mäsa sa uvádza najmä

- a) údaj o dátume spotreby pri ustanovenej teplote, ak ide o balené mäso alebo jedlé vedľajšie jatočné produkty,
- b) odporúčaná teplota jeho uchovávania a skladovania spotrebiteľom,
- c) upozornenie „po rozmrazení znovu nezmrazovať“, ak ide o mrazené alebo hlbokozmrazené mäso alebo jedlé vedľajšie jatočné produkty,
- d) informácia o tom, že mäso alebo jedlý vedľajší jatočný produkt je vákuovo balený, ak ide o mäso alebo jedlý vedľajší jatočný produkt vákuovo balený, alebo balený v ochrannej atmosfére plynu, ak ide o mäso alebo jedlý vedľajší jatočný produkt balený v ochrannej atmosfére plynu.

(3) Nebalené mäso sa pri jeho umiestňovaní na trh označí najmä

- a) obchodným názvom,
- b) obchodným menom výrobcu,
- c) cenou za jednotku hmotnosti.

(4) Ak ide o chladené mäso, dátum spotreby určuje výrobca podľa podmienok výroby, skladovania, prepravy a spôsobu jeho balenia tak, aby sa zaručilo, že do ur-

<sup>1)</sup> Príloha I bod 1.2 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.

čeného dátumu spotreby si mäso zachová zdravotnú neškodnosť.

(5) V úložnom priestore sa meria teplota vzduchu počas skladovania mäsa, jeho uchovávania a vystavovania vo vitrínach, a to najmenej jedným ľahko viditeľným kalibrovaným teplomerom.

(6) Pri uchovávaní mäsa vo vitrínach sa dodržiava teplota najviac 5 °C. Ak ide o otvorené vitríny, teplomer musí ukazovať teplotu prostredia na strane návratu vzduchu na úrovni zreteľne vyznačenej čiary maximálneho naskladnenia.

(7) Predávať mäso na trhoch, trhoviskách a v tržniciach zo stolov, stojanov alebo z motorových vozidiel je zakázané; to sa nevzťahuje na predaj baleného mäsa v pojazdných predajniach, ktoré spĺňajú podmienky podľa osobitného predpisu.<sup>2)</sup>

#### § 4

##### Hovädzie mäso a teľacie mäso

Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu hovädzieho mäsa sú uvedené v prílohe časti A a požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu teľacieho mäsa zo zvierat vo veku do 8 mesiacov pri zabití a mäsa mladého hovädzieho dobytku vo veku od 8 do 12 mesiacov pri zabití sú uvedené v prílohe časti B.

#### § 5

##### Bravčové mäso

(1) Bravčové mäso určené na umiestňovanie na trh sa získava z jatočne opracovaných tiel prasničiek a kastrátov.<sup>3)</sup>

(2) Na trh sa nesmie umiestňovať mäso kancov po dosiahnutí pohlavnej zrelosti, mäso kryptorchidov a mäso prasníc.

(3) Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu bravčového mäsa sú uvedené v prílohe časti C.

#### § 6

##### Baranie mäso

(1) Baranie mäso určené na umiestňovanie na trh sa získava z jatočne opracovaných tiel oviec, škopov a baranov.

(2) Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu baranieho mäsa sú uvedené v prílohe časti D.

#### § 7

##### Jahňacie mäso

(1) Jahňacie mäso určené na umiestňovanie na trh sa získava z jatočne opracovaných tiel jahniat, a to z jahniat a) mliečnych do veku najviac ôsmich týždňov s hmotnosťou jatočne opracovaného tela 3 kg až 9 kg,

b) výkrmových s hmotnosťou 25 kg až 43 kg, a to do hmotnosti jatočne opracovaných tiel 10 kg až 22 kg.

(2) Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu jahňacieho mäsa sú uvedené v prílohe časti E.

#### § 8

##### Kozie mäso

(1) Kozie mäso určené na umiestňovanie na trh sa získava z jatočne opracovaných tiel kôz, capov do jedného roka a kastrátov.

(2) Na trh sa nesmie umiestňovať mäso capov starších ako jeden rok.

(3) Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu kozieho mäsa sú uvedené v prílohe časti F.

#### § 9

##### Kozľacie mäso

(1) Kozľacie mäso určené na umiestňovanie na trh sa získava z jatočne opracovaných tiel kozliat do veku najviac piatich mesiacov.

(2) Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu kozľacieho mäsa sú uvedené v prílohe časti G.

#### § 10

##### Mäso domácich nepárnokopytníkov

(1) Mäso domácich nepárnokopytníkov určené na umiestňovanie na trh sa získava z jatočne opracovaných tiel jatočných koní, somárov, ich krížencov a zriebyt.

(2) Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu mäsa domácich nepárnokopytníkov sú uvedené v prílohe časti H.

#### § 11

##### Jedlé vedľajšie jatočné produkty

Vedľajšie jatočné produkty určené na umiestňovanie na trh sa členia na

- a) hovädziu pečeň, pľúca so srdcom, pľúca, srdce, obličky, slezinu, predžalúdky, vemenó, semenníky, jazyk s podjazyčím, jazyk bez podjazyčia, mäso z hláv, hlavu s jazykom a brzlík, len ak ide o zvieratá mladšie ako 12 mesiacov,
- b) teľaciu pečeň, pľúca so srdcom, pľúca, srdce, slezinu, obličky, hlavu s mozgom a bez jazyka, hlavu bez mozgu a bez jazyka a jazyk s podjazyčím,
- c) bravčovú pečeň, pľúca so srdcom, pľúca, srdce, obličky, močový mechúr, črevá, predstierka, okružie, slezinu, jazyk s podjazyčím, mozog a miechu,
- d) vedľajšie jatočné produkty baranie, jahňacie, kozie a kozľacie, a to na pečeň, pľúca so srdcom, hlavu s jazykom a mozgom, len ak ide o zvieratá mladšie ako 12 mesiacov,

<sup>2)</sup> Napríklad príloha II kapitola III 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, nariadenie (ES) č. 853/2004 v platnom znení.

<sup>3)</sup> § 1 ods. 2 vyhlášky Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 205/2007 Z. z. o klasifikácii jatočne opracovaných tiel ošípaných, o odbornej príprave a o osvedčení o odbornej spôsobilosti v znení vyhlášky č. 163/2010 Z. z.

- e) vedľajšie jatočné produkty domácich nepárnokopytníkov, a to na pečeň, pľúca, srdce, slezinu, hlavu s mozgom bez jazyka, jazyk bez podjazyčia a mäso z hláv,
- f) chrbtovú slaninu s výškou tukového tkaniva viac ako 20 mm bez kože,
- g) chrbtovú slaninu s výškou tukového tkaniva viac ako 30 mm s kožou,
- h) plstné sadlo, od ktorého sa oddelia mäsové časti, ktorých podiel nesmie byť viac ako 1,5 %,
- i) kosti špikové, hovädzie ramenné kosti, vretenné kosti, stehenné kosti a holenné kosti bez kĺbových hlavíc,
- j) kosti riedke, hovädzie kĺbové hlavice špikových kostí, kĺbové hlavice lopatky, kosti panvové a krížové; ak ide o teľatá a ošipané, celé kosti ramenné, laktové a stehenné,
- k) mäsité kosti hovädzie, a to na krčné, hrudníkové a bedrové stavce, ktoré nie sú vymedzené ako špecifikovaný rizikový materiál a na ktoré sa nevzťahuje vylúčenie z uvádzania na trh, odstraňovanie a likvidovanie podľa osobitného predpisu,<sup>4)</sup> rebrá a hrudnú kosť, z ktorých je oddelené mäso,
- l) ostatné trhové druhy kostí, ktorými sú ťelacie a bravčové krčné stavce, hrudníkové a bedrové stavce, hovädzia a ťelacia hrudná kosť, bravčové kosti panvové a krížové,
- m) konské kosti, a to na špikové kosti, riedke kosti a ostatné kosti.

## § 12

### Králičie mäso

(1) Podľa veku a hmotnosti možno označiť celého jatočne opracovaného králiku ako

- a) mladý králik alebo brojlerový králik, ak ide o mladého králiku jatočne opracovaného vo veku 75 až 90 dní a so živou hmotnosťou do 3 kg,
- b) králik, ak ide o pohlavne dospelého samca alebo o pohlavne dospelú samicu králiku jatočne opracovaných vo veku vyššom ako 90 dní a so živou hmotnosťou nad 3 kg.

(2) Zabitého králiku po vykruvení, stiahnutí z kože, po odrezaní distálnych častí končatín v tarzálnych a karpálnych kĺboch a po vypitvaní možno umiestňovať na trh len v týchto trhových úpravách:

- a) králik celý s drobkami; králičie drobkky sú jedlé vnútorné orgány králiku, a to srdce, pečeň zbavená žľáz, pľúca a obličky,
- b) králik celý bez drobkov,
- c) králik celý s hlavou a s drobkami,
- d) králik celý s hlavou bez drobkov,
- e) králičie diely.

(3) Králik celý podľa odseku 2 písm. a) a b) sa umiestňuje na trh bez hlavy, ktorá sa oddelí v mieste druhého krčného stavca.

(4) Králik celý podľa odseku 2 písm. a) a c) sa umiestňuje na trh s drobkami zabalenými a vloženými v jeho hrudnej dutine. Ak sa v trhovej úprave králiku podľa odseku 2 písm. a) a c) nenachádza niektorý z jedlých vnútorných orgánov uvedených v odseku 2 písm. a), táto skutočnosť sa uvedie v jeho obchodnom názve.

(5) Králičie drobkky možno umiestňovať na trh aj samostatne. Srdce možno umiestňovať na trh s perikardiálnym vačkom.

(6) Ak sa na trh umiestňujú výrobky, ktoré obsahujú rôzne králičie diely alebo rôzne králičie drobkky, výrobca môže zvoliť primeraný názov výrobku, v ktorom uvedie jeho zloženie, a to počet kusov a názvy králičích dielov a králičích drobkov.

(7) Králičie diely a samostatné králičie drobkky možno umiestňovať na trh z mladého králiku alebo z brojlerového králiku.

## § 13

### Prechodné ustanovenie

Mäso vyrobené podľa predpisov platných do 31. decembra 2012 možno umiestňovať na trh do vyčerpania zásob.

## § 14

Táto vyhláška bola prijatá v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov.<sup>5)</sup>

## § 15

### Zrušovacie ustanovenie

Zrušujú sa:

1. výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 17. apríla 2002 č. 811/1/2002-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäso jatočných zvierat (oznámenie č. 308/2002 Z. z.) v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 21. októbra 2004 č. 2689/2004-100, ktorým sa mení výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 17. apríla 2002 č. 811/1/2002-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäso jatočných zvierat (oznámenie č. 634/2004 Z. z.) a výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 9. marca 2005 č. 1908/2005-100, ktorým sa mení výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky

<sup>4)</sup> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 z 22. mája 2001, ktorým sa stanovujú pravidlá prevencie, kontroly a eradikácie niektorých prenosných spongiformných encefalopatií (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 32) v platnom znení.

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009 z 21. októbra 2009, ktorým sa ustanovujú zdravotné predpisy týkajúce sa vedľajších živočíšnych produktov a odvodených 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.

<sup>5)</sup> Smernica Európskeho parlamentu a Rady 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. EÚ, kap. 13/zv. 20) v platnom znení.

- a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 17. apríla 2002 č. 811/1/2002-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäso jatočných zvierat v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 21. októbra 2004 č. 2689/2004-100 (oznámenie č. 104/2005 Z. z.),
2. výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej

republiky zo 14. februára 2005 č. 1778/2005-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca hydinové mäso a králičie mäso (oznámenie č. 631/2005 Z. z.).

§ 16

Účinnosť

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. januára 2013.

**Lubomír Jahnátek** v. r.

**Príloha  
k vyhláske č. 423/2012 Z. z.****POŽIADAVKY NA DELENIE, ROZRÁBANIE A ÚPRAVU MÄSA JATOČNÝCH ZVIERAT****Časť A****Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu hovädzieho mäsa**

1. Hovädzie mäso možno umiestňovať na trh
  - a) v celých štvrtiach,
  - b) rozrobené podľa bodu 2,
  - c) špeciálne upravené podľa bodu 3.
2. Hovädzie mäso sa rozrába na tieto časti:
  - a) vysoká roštenka, podplecie a krk s kosťou, ktoré sa oddelia od prednej štvrte medzi druhým a tretím krčným stavcom, rezom vedeným rovnobežne s rebrami; podplecie a vysoká roštenka sa oddelia od rebra rovným rezom začínajúcim sa 10 cm od skĺbenia rebra s chrbtovou kosťou, pričom mäsový plátok na povrchu roštenky a lopatková chrupavka zostávajú pri podplecí,
  - b) vysoká roštenka, podplecie a krk bez kosti, pričom sa bez hlbokých zárezov do svaloviny odstráni hrudné a krčné stavce a krčný väz, úlomky kostí a strapcovité zvyšky mäsa,
  - c) vysoká roštenka s kosťou, ktorá sa od rebier oddelí priečnym rezom cez rebrá začínajúcim sa 10 cm od skĺbenia ôsmeho rebra s chrbtovou kosťou, pričom mäsový plátok a časť lopatkovej chrupavky zostávajú na povrchu roštenky,
  - d) vysoká roštenka bez kosti oddelená od podplecia rovným rezom, z ktorej sa bez hlbokých zárezov do svaloviny odstráni strapcovité zvyšky mäsa, krčný väz, úlomky kostí a chrupavky,
  - e) podplecie s kosťou a krkom, pričom krk sa oddelí medzi druhým a tretím stavcom rezom vedeným rovnobežne s rebrom a podplecie sa oddelí od rebier priečnym rezom cez rebrá končiacim sa v mieste skĺbenia prvého rebra s chrbticou; mäsový plátok na povrchu podplecia a lopatková chrupavka zostávajú pri podplecí,
  - f) podplecie bez kosti s krkom; hrudné a krčné stavce, krčný väz, strapcovité zvyšky mäsa a lopatková chrupavka sa odstráni bez hlbokých zárezov do svaloviny,
  - g) hovädzie plece s kosťami, ktoré je pokryté svalovinou, oddelené v blanitej časti od hrude s rebrom a zbavené strapcovitých zvyškov mäsa,
  - h) zadné mäso z pleca bez nožiny a svaloviny predlaktia zbavené strapcovitých zvyškov mäsa, koncových šliach a zvyškov lopatkovej chrupavky,
  - i) hrud' s rebrom a kosťou zbavená strapcovitých zvyškov mäsa a úlomkov kostí, krvavého orezu a špičky krku,
  - j) bok s kosťou zbavený strapcovitých zvyškov mäsa a zvyškov bránice, od boku bez kosti oddelený rovným rezom vedeným za posledným nepravým rebrom rovnobežne s chrupavkami od nepravých rebier tak, aby posledné nepravé rebro bolo pokryté mäsom,
  - k) bok bez kosti s pupočným šlachovitým okrajom upraveným rovným rezom; povrchová vrstva tuku nesmie byť väčšia ako 1 cm,
    - l) nožina predná so svalovinou predlaktia zbavená koncových šliach a strapcovitých zvyškov mäsa,
  - m) hovädzie stehno s kosťami, a to s panvovou a so stehennou kosťou, s kolenným kĺbom a s holennou kosťou s príslušnou svalovinou bez krížovej kosti a chvosta,
  - n) zadné mäso zo stehna, ktoré tvorí vrchný šál, spodný šál s korbáčikom, predstehno a kvetová špička vcelku a ktoré je vykostené, zbavené strapcovitých zvyškov mäsa, koncových šliach, chrupaviek a kĺbových puzdier; povrchová vrstva tuku nesmie byť väčšia ako 1 cm,
  - o) sviečkovica bez loja a pozdĺžnej šlachy, pričom jej tenší koniec je priečne zarezaný tak, aby bol najmenej 1 cm vysoký,
  - p) nízka roštenka s kosťou na okraji zarezaná, bez strapcovitých zvyškov mäsa a úlomkov kostí, oddelená rovným rezom od boku 1 cm od vystupujúcich priečných výbežkov bedrových stavcov, ktorých vnútorná polovica je odseknutá; povrchová vrstva tuku nesmie byť väčšia ako 1 cm,
  - q) nízka roštenka bez kosti bez hlbokých zárezov do svalového tkaniva, bez strapcovitých zvyškov mäsa, úlomkov kostí, od boku oddelená rovným rezom 5 cm od vystupujúcich priečných výbežkov bedrových stavcov; povrchová vrstva tuku nesmie byť väčšia ako 1 cm,
  - r) nožina zadná a plátok zo stehna bez koncových šliach, strapcovitých zvyškov mäsa a prebytočného tuku,
  - s) chvost bez krížovej kosti, posledných troch chvostových stavcov a bez zvyškov kože.
3. Špeciálne upravené hovädzie mäso je najmä
  - a) hovädzie stehno bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykostené stehno rozdelené po blanách na jednotlivé šály, valec, predstehno a kvetovú špičku, ktorých povrch je upravený až na povrchovú blanu svalov, bez loja, s oddeleným korbáčikom a plátkom vrchného šálu, bez mäkkých šliach a strapcovitých zvyškov mäsa,

- b) hovädzie plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece vykostené bez loja, bez nožiny a svaloviny predlaktia, bez plátku z vnútornej strany lopatky, koncových šliach a strapcovitých zvyškov mäsa,
- c) hovädzia nízka roštenka bez kosti špeciálne upravená, ktorou je nízka roštenka oddelená rovným rezom od boku tesne za chrbtovým svalom, bez strapcovitých zvyškov mäsa, úlomkov kostí, hlbokých zárezov a bez pozdĺžnej postrannej šľachy, ktorej povrch je upravený až na povrchovú blanu.

## Časť B

### Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu teľacieho mäsa zo zvierat vo veku do 8 mesiacov pri zabití a mäsa mladého hovädzieho dobytká vo veku od 8 do 12 mesiacov pri zabití

1. Teľacie mäso možno umiestňovať na trh
  - a) v celých poloviciach alebo vcelku,
  - b) rozrobené podľa bodu 2,
  - c) špeciálne upravené podľa bodu 3.
2. Teľacie mäso sa rozrába na tieto časti:
  - a) krk, ktorým je časť mäsa krčnej chrbtice a časť hrudníkovej chrbtice, oddelený medzi druhým a tretím krčným stavcom a spravidla medzi ôsmym a deviatym hrudníkovým stavcom, bez krvavého orezu a krčného väzu,
  - b) plece s kosťami, ktorým je časť jatočne opracovaného tela neporezaná, bez strapcovitých zvyškov mäsa,
  - c) plece bez kosti, ktorým je mäso z pleca, vrátane svaloviny predlaktia, zbavené nožiny, chrupaviek, hrubých šliach a ramennej kosti bez prerezania svaloviny,
  - d) karé, ktorým je časť jatočne opracovaného tela oddelená od stehna medzi šiestym a siedmym hrudníkovým stavcom a medzi posledným bedrovým stavcom a krížovou kosťou a od hrudi vo vzdialenosti 5 až 6 cm od horného okraja chrbtového svalu,
  - e) hrud' vcelku, ktorou je hrudná kosť s časťami 13 rebier, ktoré sú preseknuté rovnobežne s chrbticou 5 až 6 cm od chrbtového svalu, so svalovinou brušnej dutiny,
  - f) špička hrude, ktorou je časť jatočne opracovaného tela od prvého rebra po časť oddelenú medzi šiestym a siedmym rebrom,
  - g) stred hrude, ktorou je časť jatočne opracovaného tela oddelená od špičky hrude po posledné nepravé rebro a od boku rovným rezom,
  - h) bok, ktorým je časť jatočne opracovaného tela od posledného nepravého rebra po stehno,
  - i) stehno s kosťami a kolenom, ktorým je stehno s kosťami, kolenom a krížovou kosťou a s nepotrhanými povrchovými blanami; chvost sa oddelí medzi posledným stavcom krížovej kosti a prvým stavcom chvostovým,
  - j) stehno bez kosti, ktorým je svalovina stehna bez dlhých šliach a chrupaviek; stehno bez kosti možno rozdeliť na jednotlivé šály kryté povrchovými blanami, bez zárezov do mäsa,
  - k) koleno zadné s kosťami, ktorým je časť jatočne opracovaného tela oddelená v kolennom kĺbe rezom vedeným v mäsitej časti po blane oddeľujúcim koleno od stehna,
    - l) nožina, ktorou je časť jatočne opracovaného tela neporezaná, bez koncových šliach,
  - m) chvost s krížovou kosťou, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez zvyškov kože,
  - n) chvostík, ktorým je časť jatočne opracovaného tela oddelená medzi posledným stavcom krížovej kosti a prvým stavcom chvostovým, bez zvyškov kože.
3. Špeciálne upravené teľacie mäso zo stehna je teľacie mäso zo stehna bez povrchového tuku, mäkkých šliach a strapcovitých zvyškov mäsa rozdelené po blane na jednotlivé šály, orech a kvetovú špičku, pričom z vrchného šálu sa po blane oddelí krycí plátok a od spodného šálu sa oddelí korbáčik; obdobne možno špeciálne upraviť aj inú časť teľacieho mäsa.

## Časť C

### Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu bravčového mäsa

1. Bravčové mäso možno umiestňovať na trh
  - a) v celých poloviciach,
  - b) rozrobené podľa bodu 2,
  - c) špeciálne upravené podľa bodu 3.
2. Bravčové mäso sa rozrába na tieto časti:
  - a) bravčový predok s kolenom, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez hlavy, oddelená medzi hlavovým kĺbom a prvým stavcom tak, aby krkovička nebola poškodená, pričom
    1. lalok sa oddelí šikmým rezom pred prvým rebrom tak, aby rukoväť hrudnej kosti zostala prikrytá mäsom,
    2. paprčky sa oddelia od pleca rezom v najspodnejšej časti zápästného kĺbu,
    3. plece musí byť čiastočne alebo úplne pokryté kožou; odkrytá časť svaloviny môže byť pokrytá vrstvou tuku s hrúbkou najviac 1 cm,
    4. z krkovičky a karé sa odstráni krvavý orez a slanina tak, aby miestami bola viditeľná svalovina; tukové pokrytie je prípustné na tretine plochy a hrúbka slaniny nesmie byť viac ako 1 cm,

5. bravčový predok sa od stehna oddelí rezom od slabín smerom k bedrovým hrboľom a ďalej kolmo medzi posledným a predposledným bedrovým stavcom,
- b) bravčový predok bez kolena, ktorým je časť jatočne opracovaného tela upravená podľa písmena a) a od ktorého je koleno oddelené rezom od pleca v lakťovom kĺbe tak, aby špička výbežku lakťovej kosti zostala s plecom,
- c) bravčový predok bez pleca, ktorým je časť jatočne opracovaného tela upravená podľa písmena a) a od ktorého je plece oddelené odtiahnutím od predku s prerezaním povrchových prsných svalov a riedkeho a tukového väziva, pričom chrupavka lopatky sa odlomí a plece sa odreže tak, aby chrupavka zostala pri predku,
- d) krkovička, ktorou je časť jatočne opracovaného tela celistvá neporezaná, na vnútornej časti môže byť na tretine plochy pokrytá tukom, najviac s hrúbkou 0,5 cm, pričom s krkovičkou zostáva väčšia časť lopatkovej chrupavky,
- e) plece s kosťou a kolienkom, ktorým je časť jatočne opracovaného tela čiastočne alebo úplne prikrytá kožou, bez strapcovitých zvyškov mäsa a paprčiek oddelených v najnižšej časti zápästného kĺbu; povrchové tukové pokrytie môže byť najviac do hrúbky 1 cm,
- f) plece s kosťou bez kolienka, ktorým je časť jatočne opracovaného tela upravená podľa písmena e), pričom kolienko je oddelené šikmým rezom v lakťovom kĺbe tak, že špička lakťovej kosti zostáva s plecom,
- g) plece bez kosti, kolienka a kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela vykostená, bez hlbokých zárezov do mäsa, bez kože a kĺbových puzdier; tukové pokrytie môže byť najviac do hrúbky 1 cm,
- h) karé, ktorým je celistvá časť jatočne opracovaného tela, nedeformovaná s malou časťou lopatkovej chrupavky, na vonkajšej strane najviac z tretiny plochy pokrytá tukom s hrúbkou najviac 1 cm, na ostatnom povrchu s hrúbkou najviac 0,5 cm, pričom karé sa oddelí od krkovičky medzi šiestym a siedmym hrudníkovým stavcom a časť rebier nepresiahne viac ako 5 cm od okraja chrbtového svalu; panenská sviečkovica zostáva súčasťou karé,
- i) bôčik, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez krvavého orezu, bradaviek, opony a zvyškov plstného tuku, pričom hrudná špička musí byť prikrytá mäsom,
- j) rebierko, ktorým je časť jatočne opracovaného tela získaná oddelením svalu z boku, karé a krkovičky, pričom na rebierku zostane najmenej 30 hmotnostných percent mäsa,
- k) stehno s kosťou a kolienkom bez kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez chvosta a krížovej kosti, bez paprčiek, oddelených v najspodnejšej časti zápästného kĺbu, bez kože na stehne stiahnutej až po rez, ktorým sa oddeľuje kolienko od stehna, a bez strapcovitých zvyškov mäsa; na povrchu stehna sa upraví tukové pokrytie na hrúbku najviac 0,5 cm, pričom z panvovej dutiny sa odstránia zvyšky vnútorného tuku,
- l) stehno bez kosti a kolienka, ktorým je časť jatočne opracovaného tela celistvá, neporušená, bez orezu, tvrdých šliach, chrupaviek, krvných podliatin, prebytočného tuku a kolienka, ktoré je oddelené v kolennom kĺbe; pri stehne zostáva časť sviečkovej, ktorá je bez tuku, pričom povrchová vrstva tuku je najviac 0,5 cm,
- m) hlava bez laloku, ktorou je časť jatočne opracovaného tela očistená od chlpov a štetín do polovice líca, pričom môže byť prikrytá časťou laloku,
- n) kolienko predné a kolienko zadné, ktorými sú časti jatočne opracovaného tela, pričom
1. predné kolienko s kosťami sa oddelí od pleca šikmým rezom cez lakťový kĺb tak, aby špička výbežku lakťovej kosti zostala pri pleci, a paprčky sa oddelia v najspodnejšej časti zápästného kĺbu,
  2. zadné kolienko s kosťami sa oddelí v kolennom kĺbe a paprčky sa oddelia v najspodnejšej časti päťového kĺbu,
- o) paprčky predné a paprčky zadné, ktorými sú časti jatočne opracovaného tela bez rohoviny prstov, chlpov a štetín, pričom predná paprčka sa oddelí v najspodnejšej časti zápästného kĺbu a zadná paprčka v najspodnejšej časti päťového kĺbu,
- p) chvost s krížovou kosťou z ľavej bravčovej polovice, ktorým je časť jatočne opracovaného tela, a to krížová kosť s chvostom, pričom z pravej polovice je len krížová kosť; množstvo mäsa musí byť najmenej 45 hmotnostných percent,
- q) chvostík, ktorým je časť jatočne opracovaného tela oddelená medzi posledným stavcom krížovej kosti a prvým chvostovým stavcom a zbavená chlpov a zvyškov pokožky,
- r) ušnice, ktorými sú časti jatočne opracovaného tela oddelené rovným rezom v úrovni hlavy, bez zvyškov zvukovodov, chlpov a pokožky,
- s) koža, ktorou je časť jatočne opracovaného tela bez chlpov a zvyškov pokožky.
3. Špeciálne upravené bravčové mäso je najmä
- a) bravčové stehno špeciálne upravené, ktorým je vykostené bravčové stehno bez kolienka, pričom stehno sa rozdelí po blane na vrchný šál, z ktorého sa oddelí plátok, spodný šál, z ktorého sa oddelí korbáčik, na orech a kvetovú špičku a odstránia sa povrchový tuk, medzisvalový tuk, väzivové tkanivo, povrchové blany a šľachy,
- b) bravčové plece s kosťami bez kolienka špeciálne upravené, ktorým je plece s kosťou bez kolienka, pričom sa odstráni povrchové krytie tukom a koža,
- c) bravčové plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece, z ktorého je oddelená svalovina nad ramennou kosťou a plátok lopatky; z vykosteného pleca sa odstránia šľachy, kĺbové puzdrá, tuhé časti, povrchové krytie tukom a koža,
- d) bravčové karé s kosťou špeciálne upravené, ktorým je karé zbavené povrchového krytia tukom až na svalovinu, strapcovitých zvyškov mäsa, časti vnútorného tuku a úlomkov kostí, pričom časti rebier sa skrátia na veľkosť najviac 3 cm,
- e) bravčové karé bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykostené karé zbavené povrchového tuku až na svalovinu a strapcovitých zvyškov mäsa, pričom sa oddelia mäsové časti boku,

- f) bravčová panenská sviečkovička, ktorou je časť jatočne opracovaného tela, ktorá sa získava pri vykosťovaní karé bez povrchového tuku a povrchových blán,
- g) bravčová krkovička špeciálne upravená, ktorou je vykosťovaná krkovička bez lopatkovej chrupavky, svaloviny nad chrupavkou a strapcovitých zvyškov mäsa, pričom povrchové krytie tuku sa upraví až na svalovinu.

#### Časť D

##### Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu baranieho mäsa

1. Surovinou na rozrábanie baranieho mäsa je jatočne opracované telo podľa § 7 ods. 1, ktoré je vcelku, mäsité a pokryté primeraným množstvom tuku.
2. Z jatočne opracovaného tela vcelku bez hlavy sa odstráni krvavý orez a jeho povrch sa udržiava bez zmien.
3. Baranie mäso sa rozrába na tieto časti:
  - a) krk, ktorým je časť mäsa krčnej chrbtice s príslušnou svalovinou bez krvavého orezu a krčného väzu oddelená medzi hlavovým kĺbom a prvým krčným stavcom a medzi piatym a šiestym krčným stavcom,
  - b) plece s kosťami, ktorým je lopatka, ramenná kosť, lakťová kosť a vretenná kosť, s príslušnou svalovinou, neporezaná, bez strapcovitých zvyškov mäsa,
  - c) podplecie, ktorým je časť krčnej a hrudníkovej chrbtice s príslušnou svalovinou, oddelená medzi piatym a šiestym krčným stavcom a medzi šiestym a siedmym hrudníkovým stavcom s časťami šiestich rebier, ktoré sú preseknuté po oboch stranách 5 cm od chrbtice,
  - d) bok, ktorým je hrudníková kosť s časťami 13 rebier s príslušnou svalovinou a so svalovinou brušnej dutiny, pričom rebrá sú preseknuté po oboch stranách rovnobežne s chrbticou 5 cm od chrbtového svalu,
  - e) chrbát, ktorým je časť oddelená od podplecia rovným rezom medzi šiestym a siedmym bedrovým stavcom, pričom rebrá sú preseknuté rovnobežne s chrbticou po oboch stranách 5 cm od chrbtice,
  - f) stehno, ktorým je časť oddelená od prednej časti rezom cez predkolennú riasu smerom k bedrovým hrbolom a rovným rezom medzi posledným a predposledným bedrovým stavcom, pričom stehná sa rozdelia stredom krížovej kosti a chvost zostane na ľavej polovici.

#### Časť E

##### Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu jahňacieho mäsa

1. Surovinou na rozrábanie jahňacieho mäsa je jatočne opracované telo jahniat podľa § 8 ods. 1, ktoré je vcelku, mäsité a pokryté primeraným množstvom tuku.
2. Na rozrábanie výkrmových jahniat sa vzťahujú požiadavky uvedené v časti D.
3. Mliečne jahňatá sa rozrábajú na
  - a) jatočne opracované telo vcelku, bez hlavy,
  - b) jatočne opracované telá delené na polovice pozdĺžnym rezom, ktorý sa začína na pravej strane koreňa chvosta a je vedený stredom krížových, bedrových, hrudníkových a krčných stavcov,
  - c) jatočne opracované telá delené na prednú polovicu a zadnú polovicu, oddelené medzi ôsmym a deviatym rebrom,
  - d) jatočne opracované polovice delené na štvrté, oddelené medzi ôsmym a deviatym hrudníkovým stavcom.

#### Časť F

##### Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu kozieho mäsa

1. Surovinou na rozrábanie kozieho mäsa je jatočne opracované telo podľa § 9 ods. 1, ktoré je vcelku.
2. Na rozrábanie jatočne opracovaných tiel podľa bodu 1 sa vzťahujú požiadavky uvedené v časti D.

#### Časť G

##### Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu kozľacieho mäsa

1. Surovinou na rozrábanie kozľacieho mäsa je jatočne opracované telo kozliat podľa § 10 ods. 1, ktoré je vcelku, mäsité a pokryté primeraným množstvom tuku.
2. Na rozrábanie jatočne opracovaných tiel kozliat sa vzťahujú požiadavky uvedené v časti E bode 3.

#### Časť H

##### Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu mäsa domácich nepárnokopytníkov

1. Surovinou na rozrábanie mäsa domácich nepárnokopytníkov je jatočne opracované telo podľa § 11 ods. 1 rozseknuté na polovice, pričom chvost zostáva na ľavej polovici. Polovice sa ďalej delia na štvrté, spravidla medzi deviatym a desiatym hrudným stavcom, a to na predné štvrté a zadné štvrté; na štvrtiach zostáva deväť rebier.
2. Na rozrábanie jatočne opracovaných tiel domácich nepárnokopytníkov sa vzťahujú požiadavky uvedené v časti A.



## 424

## VYHLÁŠKA

## Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

zo 14. decembra 2012,

ktorou sa ustanovujú požiadavky na jedlé rastlinné tuky  
a jedlé rastlinné oleje a výrobky z nich

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

## § 1

(1) Táto vyhláška ustanovuje požiadavky na výrobu jedlých rastlinných tukov a jedlých rastlinných olejov (ďalej len „tuk a olej“) a výrobkov z nich určených na priamu ľudskú spotrebu, označovanie tukov a olejov a členenie výrobkov z tukov a olejov.

(2) Táto vyhláška sa nevzťahuje na olivové oleje.<sup>1)</sup>

## § 2

(1) Tuky a oleje sú technologicky upravené výrobky rastlinného pôvodu určené na priamu ľudskú spotrebu a na výrobu potravinárskych výrobkov zložených z triacylglycerolov mastných kyselín.

(2) Tuky a oleje musia spĺňať tieto organoleptické požiadavky:

- a) vzhľad pri teplote 20 °C
  1. tuky musia mať vzhľad charakteristický pre príslušný druh tuku,
  2. oleje musia byť číre, bez usadenín; chybou nie je zákal spôsobený prirodzenými zložkami oleja, ktorý sa odstráni pri zahrievaní oleja na teplotu 80 °C v trvaní 30 minút za občasného premiešavania a neobnoví sa pri následnom ochladení oleja na 40 °C,
- b) farba pri teplote 20 °C musí byť charakteristická pre príslušný druh tuku alebo oleja; ak ide o tuky a oleje jednodruhové alebo ich zmesi fortifikované vitamínmi, alebo ochutené prísadami alebo prídavnými látkami, je prípustná farba po ochucujúcej zložke,
- c) vôňa a chuť pri teplote 20 °C musia byť bez cudzieho pachu a cudzej príchute; prípustná je slabá príchuť a vôňa po surovine, a ak ide o tuky a oleje jednodruhové alebo ich zmesi fortifikované vitamínmi, alebo ochutené prísadami alebo prídavnými látkami, slabá príchuť a vôňa po použitej ochucujúcej zložke.

(3) Tuky a oleje musia spĺňať požiadavky uvedené v prílohe.

## § 3

Do tukov a olejov, okrem tukov a olejov jednodruhových alebo ich zmesi fortifikovaných vitamínmi, alebo ochutených prísadami alebo prídavnými látkami, možno pridávať chuťové látky a vonné látky na štandardizáciu chute a vône na účel obnovenia ich prirodzeného množstva v dôsledku strát, ktoré boli spôsobené ich technologickou úpravou.

## § 4

- (1) V názve tukov a olejov alebo pri ich názve sa uvádza a) druh tuku alebo oleja, ak ide o jednodruhový tuk alebo olej,
- b) označenie „zmes rastlinných tukov“ alebo „zmes rastlinných olejov“, ak ide o zmes dvoch olejov alebo viacerých druhov tukov a olejov,
- c) pridané ochucujúce zložky, ak ide o tuky a oleje jednodruhové alebo ich zmesi fortifikované vitamínmi, alebo ochutené prísadami alebo prídavnými látkami,
- d) druh a množstvo pridaných vitamínov podľa osobitného predpisu.<sup>2)</sup>

(2) V názve tukov a olejov možno uvádzať aj označenie „panenský tuk“ alebo „panenský olej“, ak ide o jednodruhové tuky a oleje, ktoré sú získané mechanickými alebo fyzikálnymi technologickými postupmi zo semien, plodov alebo jadier plodov olejnatých rastlín bez špeciálnych rafinačných postupov okrem oleja získaného extrakciou rozpúšťadlami alebo preesterifikáciou.

(3) V názve tekutého emulgovaného tuku alebo pokrmového tuku možno uvádzať aj slovo „rastlinný“, ak obsahuje najviac 2 hm. % tuku živočíšneho pôvodu z celkového množstva tuku.

(4) Ak je tuk alebo olej preesterifikovaný, hydrogenovaný alebo frakcionovaný, a zmení sa zloženie jeho mastných kyselín alebo triacylglycerolov, nemožno ho

<sup>1)</sup> Napríklad nariadenie Komisie (EHS) č. 2568/91 z 11. júla 1991 o charakteristikách olivového oleja a oleja z olivových zvyškov a o príslušných analytických metódach (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 11) v platnom znení, nariadenie 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, vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 29/2012 z 13. januára 2012 o obchodných normách na olivový olej (kodifikované znenie) (Ú. v. EÚ L 12, 14. 1. 2012).

<sup>2)</sup> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 z 20. decembra 2006 o pridávaní vitamínov a minerálnych látok a niektorých ďalších látok do potravín (Ú. v. EÚ L 404, 30. 12. 2006) v platnom znení.

označiť názvom tuku alebo oleja podľa pôvodnej suroviny.

§ 5

Výrobky z tukov a olejov alebo z ich zmesi so živočíšnymi tukmi a živočíšnymi olejmi sa členia na

- a) roztierateľné tuky, ktorými sú emulgované jedlé tuky tuhé pri teplote 20 °C, spĺňajúce požiadavky podľa osobitných predpisov,<sup>3)</sup>
- b) emulgované jedlé tuky tekuté s množstvom tuku najmenej 10 % a menej ako 90 % a ktoré sú pri teplote 20 °C viskóznymi kvapalinami,
- c) pokrmové tuky vyrábané z rafinovaných stužených tukov a stužených olejov alebo z rafinovaných preesterifikovaných tukov a olejov, alebo rafinovaných frakcionovaných tukov a olejov, a to samotných alebo ich zmesi s tukmi a olejmi alebo so živočíšnymi jedlými tukmi a olejmi, ktoré obsahujú najmenej 90 % množstva tuku.

§ 6

Tuky a oleje a výrobky z nich vyrobené podľa predpi-

sov platných do 31. decembra 2012 možno uvádzať na trh do vyčerpania zásob.

§ 7

Táto vyhláška bola prijatá v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov.<sup>4)</sup>

§ 8

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. februára 2007 č. 1207/2007-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca jedlé rastlinné tuky a jedlé rastlinné oleje a výrobky z nich (oznámenie č. 536/2007 Z. z.).

§ 9

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. januára 2013.

**Lubomír Jahnátek** v. r.

<sup>3)</sup> Príloha č. XV nariadenia (ES) č. 1234/2007 v platnom znení.

<sup>4)</sup> 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. EÚ, kap. 13/zv. 20) v platnom znení.

**Príloha  
k vyhláske č. 424/2012 Z. z.****FYZIKÁLNE POŽIADAVKY A CHEMICKÉ POŽIADAVKY NA TUKY A OLEJE A ICH ZMESI**

<b>Druh tuku alebo oleja</b>	<b>Číslo kyslosti najviac [mg KOH/g]</b>	<b>Peroxidové číslo najviac [mmol O/kg]</b>	<b>Množstvo vody a prchavých látok pri 105 °C [%]</b>	<b>Množstvo nerozpustných nečistôt [%]</b>	<b>Množstvo mydiel [%]</b>
rafinované tuky a oleje	0,6	10	najviac 0,2	najviac 0,05	najviac 0,005
panenské tuky a oleje	4	15			negatívne
panenský palmový tuk	10				

## 425

## VYHLÁŠKA

## Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

zo 14. decembra 2012

## o produktoch rybolovu a výrobkoch z nich

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

## § 1

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

## § 2

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

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

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

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

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

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

- a) „nepravý kaviár“ s uvedením príslušného druhu rýb, z ktorého ikry pochádzajú,
- b) „krabie tyčinky – mleté rybie mäso s krabou arómou“ alebo „surimi s krabou arómou“ alebo slovami „nepravý losos“.

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

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

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

(10) Ak použitý nálev tvorí súčasť názvu výrobku, uvádza sa jeho obvyklý názov alebo názov podľa osobitných predpisov.<sup>7)</sup>

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

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

- a) slovami „bez kostí“, ak sú z nich odstránené kosti vrátane ihlicovitých kostí,
- b) slovom „vykostené“, ak v 1 kg ryby nie je viac ako jedna kosť s dĺžkou nad 10 mm alebo s priemerom nad 1 mm; kosť s dĺžkou nad 5 mm sa nepovažuje za chybu, ak má priemer do 2 mm.

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

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

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

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

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

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

<sup>7)</sup> Čl. 5 nariadenia Rady (EHS) č. 2136/89 z 21. júna 1989 ustanovujúce spoločné trhové normy pre konzervované sardinky (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 4/zv. 1) v platnom znení.

Čl. 4 nariadenia Rady (EHS) č. 1536/92 z 9. júna 1992 ustanovujúce spoločné trhové normy pre konzervované tuniaky a malé makrely (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 4/zv. 2).

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

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

- a) procesom údenia teplým dymom; údenie produktov rybolovu teplým dymom je proces, pri ktorom sa produkty rybolovu údia vyvíjaným dymom pri vhodnej kombinácii teploty a času, ktorá je dostatočná na to, aby nastala úplná koagulácia bielkovín rybacieho mäsa a ktorá spravidla postačuje na usmrtenie parazitov, zničenie nesporelujúcich bakteriálnych patogénov a poškodenie sporulujúcich baktérií, ktoré majú zdravotný význam,
- b) procesom údenia studeným dymom; údenie produktov rybolovu studeným dymom je proces ošetrovania produktov rybolovu vyvíjaným dymom pri takej kombinácii teploty a času, ktorá nie je dostatočná na to, aby nastala významná koagulácia bielkovín rybacieho mäsa, ale ktorá vyvoláva zníženie aktivity vody rybacieho mäsa, alebo
- c) dymovými arómami<sup>8)</sup> regenerovanými z kondenzátu dymu získaného rovnakým spôsobom, ako je vyvíjanie dymu pri údení drevom alebo iným vhodným rastlinným materiálom aplikovaným v údiarenskom zariadení pri obdobných kombináciách teploty a času ako kombinácie uvedené v písmenách a) a b).

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

### § 3

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

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

- a) sú bez zjavných patologických zmien, príznakov ochorenia alebo iných abnormalít, ktoré nepriaznivo ovplyvňujú ich bezpečnosť, bez cudzích pachov, deformácií, poranenia zasahujúceho do svaloviny alebo kostí hlavy a bez mechanického poškodenia presahujúceho desať percent celkového povrchu tela ryby,
- b) dosahujú predpísanú najnižšiu hmotnosť a najmenšie hodnoty výťažnosti, ktoré sú pre jednotlivé druhy rýb uvedené v prílohe; výťažnosť rybieho mäsa je pomer hmotnosti tela ryby k hmotnosti celej ryby.

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

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

### § 4

(1) Pri výlove sladkovodných rýb sa zabezpečí, aby a) nedochádzalo k poraneniu rýb nevhodným rybárskym náčinom,

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

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

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

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

### § 5

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

(2) Ak pri delení alebo prebalovaní hlbokozmrazených produktov rybolovu nastane krátkodobá zmena teploty ich povrchu, pri ktorej vnútorná teplota produktov rybolovu nepresiahne teplotu podľa osobitného predpisu<sup>10)</sup> a po zabalení do obalu určeného konečne-

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

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

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

mu spotrebiteľovi sa tieto znovu zmrazia na teplotu  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  alebo nižšiu v každom bode výrobku, možno ich umiestňovať na trh ako hlbokozmrazené. Úlomky a piliny delených blokov rýb, v ktorých už došlo k rozmrazeniu, nemožno znova zmraziť a umiestňovať na trh ako hlbokozmrazené alebo mrazené.

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

- a) hmotnosť rybacích prstov vrátane zmesi na obalovanie je najmenej 20 g a najviac 50 g,
- b) dĺžka rybacích prstov je najmenej trojnásobkom ich najväčšej šírky a ich hrúbka je najmenej 10 mm,
- c) obalované alebo neobalované rybacie filé, filety, krokyty alebo formované výrobky iné ako rybacie prsty podľa písmena a) môžu mať ľubovoľný tvar, hmotnosť a rozmery,
- d) výrobky podľa písmen a) a c) možno vyrábať z jedného druhu rýb alebo zo zmesi druhov rýb s obdobnými organoleptickými vlastnosťami,

e) filety a rezy z celistej rybaciej svaloviny môžu byť s kožou alebo bez kože.

#### § 6

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

#### § 7

Táto vyhláška bola prijatá v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov.<sup>11</sup>

#### § 8

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

#### § 9

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. januára 2013.

**Lubomír Jahnátek** v. r.

<sup>11)</sup> 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.

**Príloha  
k vyhláske č. 425/2012 Z. z.**

**ZNAKY JEDNOTLIVÝCH DRUHOV SLADKOVODNÝCH TRHOVÝCH RÝB**

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

\* Označené sladkovodné trhové ryby nemožno dovážať v živom stave.

## 426

## O Z N Á M E N I E

**Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky**

Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky vydalo podľa § 39e ods. 1 písm. c) a § 39h zákona č. 576/2004 Z. z. o zdravotnej starostlivosti, službách súvisiacich s poskytovaním zdravotnej starostlivosti a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení zákona č. 313/2012 Z. z.

**výnos zo 17. decembra 2012 č. S09229-OL-2012, ktorým sa upravujú podrobnosti o charakteristike orgánu a charakteristike darcu, označovaní prepravného kontajnera, zázname o odobratých orgánoch a zázname o transplantovaných orgánoch.**

Podnetom na vypracovanie výnosu bola potreba definovať podrobnosti o charakteristike orgánu a charakteristike darcu, ktoré sú definované ako súbor minimálnych údajov a súbor doplnkových údajov o darovanom orgáne a darcovi. Upravujú sa detaily pri označovaní prepravného kontajnera, v ktorom sa transportujú odobraté ľudské orgány. Ustanovuje sa obsah a náležitosti záznamov o transplantovaných orgánoch v rozsahu údajov, ktoré sú odberové a transplantáčnej centrá povinné uchovávať, na účel umožnenia jednoznačnej identifikácie a vysledovateľnosti konkrétneho darovaného orgánu.

Výnos nadobúda účinnosť 1. januára 2013.

Výnos je uverejnený v čiastke č. 39/2012 Vestníka Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky a možno doň nazrieť na Ministerstve zdravotníctva Slovenskej republiky.



## 427

## O Z N Á M E N I E

**Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky**

Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky vydalo podľa § 45 ods. 3 písm. k) druhého bodu zákona č. 576/2004 Z. z. o zdravotnej starostlivosti, službách súvisiacich s poskytovaním zdravotnej starostlivosti a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov

**výnos zo 17. decembra 2012 č. S09602-OL-2012, ktorým sa ustanovujú náležitosti súhlasu na vývoz tkaniva alebo bunky mimo územia Slovenskej republiky a vzor žiadosti o súhlas na vývoz tkaniva alebo bunky mimo územia Slovenskej republiky.**

Podnetom na vypracovanie výnosu bola potreba definovať podrobne časti súhlasu na vývoz tkaniva alebo bunky mimo územia Slovenskej republiky, ktorý udeľuje Národná transplantčná organizácia ako hlavný koordinátor transplantácií na Slovensku. Zásadnou podmienkou vývozu je skutočnosť, že dané tkanivo alebo dané bunky nie sú potrebné na území Slovenskej republiky. Definujú sa aj obsahové náležitosti žiadosti o súhlas na vývoz tkaniva alebo bunky mimo územia Slovenskej republiky a jej vzor.

Výnos nadobúda účinnosť 1. januára 2013.

Výnos je uverejnený v číastke č. 39/2012 Vestníka Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky a možno doň nazrieť na Ministerstve zdravotníctva Slovenskej republiky.





**Vydavateľ:** Ministerstvo spravodlivosti Slovenskej republiky, 813 11 Bratislava, Župné námestie 13, adresa redakcie Zbierky zákonov Slovenskej republiky: Námestie slobody 12, 811 06 Bratislava, telefón redakcie Zbierky zákonov Slovenskej republiky: 02/57 10 10 37, telefax: 02/52 44 28 53 – Vychádza podľa potreby – **Tlač:** VERSUS, a. s., Bratislava – **Administrácia:** Poradca podnikateľa, spol. s r. o., Martina Rázusa 23/A, 010 01 Žilina – **Bankový účet:** Ľudová banka, č. ú. 4220094000/3100 – **Služby zákazníkom:** Poradca podnikateľa, spol. s r. o., Martina Rázusa 23/A, 010 01 Žilina, telefón: 041/70 53 222, fax: 041/70 53 343, e-mail: sluzby@epi.sk – **Reklamácie, zmeny adres a ďalšie administratívne požiadavky:** telefón: 041/70 53 600, fax: 041/70 53 426 – **Infolinka Zbierky zákonov Slovenskej republiky:** telefón: 041/70 53 500 – **Predajňa Zbierky zákonov Slovenskej republiky:** Tomášikova 20, 821 02 Bratislava, telefón: 02/43 42 68 15, e-mail: batomasikova@epi.sk.

**Informácia odberateľom:** Cena Zbierky zákonov Slovenskej republiky sa stanovuje za dodanie kompletného ročníka vrátane registra a od odberateľov sa vyberá formou preddavkov vo výške oznámenej distribútorom. Záverečné vyúčtovanie sa vykoná po dodaní kompletného ročníka vrátane registra na základe skutočného počtu a rozsahu vydaných častok. Pri nezaplatení určeného preddavku distribútor zmení spôsob zasielania Zbierky zákonov Slovenskej republiky. Nové požiadavky na zasielanie Zbierky zákonov Slovenskej republiky sa vybavujú priebežne. Zasielanie sa začína vždy po spracovaní objednávky a uhradení preddavku. Pri kontakte s administráciou uvádzajte vždy pridelený registračný kód odberateľa. **Reklamácie sa budú vybavovať do 30 dní od dátumu ich zaevidovania. Reklamácie týkajúce sa odberu Zbierky zákonov Slovenskej republiky treba uplatniť do 30 dní od dátumu doručenia nasledujúcej čiastky.**

