

206

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky

zo 4. apríla 2007

o klasifikácii jatočne opracovaných tiel hovädzieho dobytku, jatočne opracovaných tiel oviec, o odbornej príprave a o osvedčení o odbornej spôsobilosti

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky (ďalej len „ministerstvo“) podľa § 7 ods. 5 a 7 zákona č. 491/2001 Z. z. o organizovaní trhu s vybranými poľnohospodárskymi výrobkami v znení zákona č. 596/2006 Z. z. ustanovuje:

§ 1

(1) Jatočne opracované telá hovädzieho dobytku sa zatriedujú do týchto kategórií:

- | | | |
|------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a) teľatá | T | jatočne opracované telo zvierťaťa bez ohľadu na pohlavie staršie ako dva týždne s hmotnosťou zvierťaťa pred zabitím do 150 kg a s vlastnosťami a charakteristikami teľacieho mäsa, |
| b) mladý dobytok | M | jatočne opracované telo ostatných zvierat bez ohľadu na pohlavie s hmotnosťou pred zabitím vyššou ako 150 kg a vo veku do 12 mesiacov vrátane, |
| c) mladé býky | A | jatočne opracované telo mladých nekastrovaných zvierat samčieho pohlavia vo veku od 13 mesiacov do 24 mesiacov, |
| d) býky | B | jatočne opracované telo ostatných nekastrovaných zvierat samčieho pohlavia vo veku nad 24 mesiacov, |
| e) voly | C | jatočne opracované telo kastrovateľných zvierat samčieho pohlavia, |
| f) kravy | D | jatočne opracované telo zvierat samičieho pohlavia, ktoré sa otelili, |
| g) jalovice | E | jatočne opracované telo zvierat samičieho pohlavia, ktoré sa ešte netelili. |

(2) Jatočne opracované telo

- a) mladého dobytku, mladých býkov, býkov, volov, kráv a jalovic je celé telo zabitého zvierťaťa po vykrvení, vyvrhnutí, bez kože, symetricky rozdelené na dve jatočné polovice, bez hlavy oddelenej od trupu pred prvým krčným stavcom, bez nôh oddelených v zápästnom a päťovom kĺbe, bez miechy, bez orgánov hrudnej, brušnej a panvovej dutiny vybratých aj s prirasteným lojom, bez pohlavných orgánov, bez obličiek, obličkového a panvového loja, ak ide o býky a voly bez mieškového loja, ak ide o samice bez vemena a prirasteneho vemenného loja, bez blanitej a mäsitej časti bránice, bez podkožného loja nad

vrchným šálom, bez chvosta oddeleného medzi posledným krížovým stavcom a prvým chvostovým stavcom, bez krčnej cievy aj s prirasteným lojom,

- b) teliat je celé telo s obličkou, bez kože, bez hlavy oddelenej od trupu pred prvým krčným stavcom, bez nôh oddelených v zápästnom a päťovom kĺbe, bez orgánov hrudnej, brušnej a panvovej dutiny, bez krčnej cievy aj s prirasteným lojom.

(3) Jatočne opracované telá oviec sa zaraďujú do týchto kategórií:

- | | | |
|--------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------|
| a) ovce do 12 mesiacov s jatočnou hmotnosťou nad 13 kg | L | mliečne jahňatá, jahňatá z výkrmu, jarky a barančeky, |
| b) ovce nad 12 mesiacov | S | jarky, barančeky, bahnice, barany a škopy. |

(4) Jatočne opracované telo oviec je celé telo zabitého zvierťaťa po vykrvení, vyvrhnutí, bez kože, bez hlavy oddelenej od trupu pred prvým krčným stavcom, bez nôh oddelených v zápästnom a päťovom kĺbe, bez časti chvosta oddeleného medzi šiestym a siedmym chvostovým stavcom, bez orgánov hrudnej, brušnej a panvovej dutiny vybratých aj s prirasteným lojom, bez pohlavných orgánov, a ak ide o bahnice, bez vemena. Obličky a obličkový tuk sú súčasťou jatočne opracovaného tela oviec.

(5) Hmotnosť jatočne opracovaného tela je hmotnosť jatočne opracovaného tela hovädzieho dobytku a oviec zistená vážením v teplom stave po zabití, opracovaní a vykonaní veterinárnej prehliadky najneskôr do 60 minút od vykrvovacieho vpichu. Hmotnosť sa zaokrúhľuje na celé kilogramy, ak ide o hovädzi dobytok, a na 0,5 kg, ak ide o ovce. Pri vážení elektronickými vahami sa hmotnosť uvádza v desatinách kilogramu.

(6) Prepočítaná hmotnosť v živom stave je hmotnosť jatočne opracovaných tiel hovädzieho dobytku zistená vážením v teplom stave po zabití vynásobená koeficientom

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| a) u teliat | 1,66, |
| b) u mladého dobytku | 1,80, |
| c) u mladých býkov, býkov a volov | 1,82, |
| d) u kráv | 1,94, |
| e) u jalovic | 1,94. |

§ 2

(1) Jatočne opracované telá hovädzieho dobytká a jatočne opracované telá oviec sa pri prevzatí na bitúnok označujú¹⁾ tak, aby bola známa ich identita až do ukončenia zabitia, veterinárnej prehliadky, klasifikácie a zatriedenia do triedy kvality.

(2) Sprievodným dokladom každého kusa jatočne opracovaného tela hovädzieho dobytká určeného na zabitie je pas.²⁾ V dokladoch o prevzatí dodávky jatočne opracovaného tela hovädzieho dobytká sa uvádzajú údaje o spôsobe ustajnenia a čase nakládky na farme ako podklad na manipuláciu s nimi na bitúnku pred zabitím z dôvodu obmedzenia výskytu tmavého mäsa (DFD).

(3) Trieda kvality je výsledná trieda hodnotenia jatočne opracovaného tela hovädzieho dobytká alebo výsledná trieda hodnotenia jatočne opracovaného tela oviec určená kombináciou triedy mäsitosti a triedy pretučnenosti.

(4) Mäsitosť je vývin svalového tkaniva, najmä pleca, chrbta a stehna v pomere k ostatným častiam jatočne opracovaného tela.

(5) Pretučnenosť je vývin tukového tkaniva, tukové pokrytie a množstvo zásobného tuku.

(6) Jatočný hovädzí dobytok a jatočné ovce sa dodávajú na bitúnok čisté a pred dodaním na bitúnok sa 12 hodín nekúria.

§ 3

(1) Jatočný hovädzí dobytok sa po zabití zatrieďuje do príslušnej kategórie jatočne opracovaného tela hovädzieho dobytká, pričom sa zohľadňujú údaje uvedené v sprievodných dokladoch.

(2) Zatriedenie jatočne opracovaných tiel hovädzieho dobytká do jednotlivých tried mäsitosti a pretučnenosti sa vykonáva vizuálne po konečnej úprave jatočne opracovaného tela a veterinárnej prehliadke pri vážení.

(3) Jatočné polovice toho istého jatočne opracovaného tela hovädzieho dobytká sa zatrieďujú do tried mäsitosti a tried pretučnenosti podľa znakov uvedených v prílohe č. 1.

(4) Zatriedenie jatočne opracovaného tela hovädzieho dobytká do tried kvality sa vykonáva kombináciou označenia kategórie jatočne opracovaného tela hovädzieho dobytká, triedy mäsitosti a triedy pretučnenosti.

(5) Jatočne opracované telá oviec sa zatrieďujú do jednotlivých kategórií podľa veku zvierat a do tried kvality posúdením triedy mäsitosti a triedy pretučnenosti podľa znakov uvedených v prílohe č. 2.

(6) Súčasťou klasifikácie a zatriedenia jatočne opracovaného tela do tried kvality je aj posúdenie správnosti rozdelenia a opracovania jatočného tela podľa § 1.

§ 4

(1) Označenie triedy kvality na jatočne opracovanom tele hovädzieho dobytká a jatočne opracovanom tele oviec sa vykonáva ihneď po klasifikácii a zatriedení zdravotne nezávadnou, nezmývateľnou, nerozmazateľnou farbou alebo spôsobom uvedeným v odseku 4.

(2) Označenie triedy kvality jatočne opracovaného tela hovädzieho dobytká sa vykonáva na oboch polovicách v oblasti hrudnej a bedrovej tak, že najskôr sa označí písmenom kategórie a následne písmenom triedy mäsitosti a číslicou triedy pretučnenosti. Písmená a číslice sú vysoké najmenej 20 mm, ľahko čitateľné a nerozmazateľné. Okrem označenia triedy kvality sa označí jatočne opracované telo hovädzieho dobytká aj odtlačkom pečiatky, ktorého vzor je uvedený v prílohe č. 3 prvom bode. Vyhotovené dokumenty sa potvrdzujú odtlačkom pečiatky, ktorého vzor je uvedený v prílohe č. 3 druhom bode.

(3) Označenie triedy kvality jatočne opracovaného tela oviec sa vykonáva na vnútornej strane oboch stehien tak, že najskôr sa označí písmenom kategórie a následne písmenom triedy mäsitosti a číslicou triedy pretučnenosti. Písmená a číslice sú vysoké najmenej 20 mm, ľahko čitateľné a nerozmazateľné. Okrem označenia triedy kvality sa označí jatočne opracované telo oviec aj odtlačkom pečiatky, ktorého vzor je uvedený v prílohe č. 3 prvom bode. Vyhotovené dokumenty sa potvrdzujú odtlačkom pečiatky, ktorého vzor je uvedený v prílohe č. 3 druhom bode.

(4) Označenie odtlačkom pečiatky možno nahradiť etiketou s rozmermi najmenej 5 x 10 cm. Na etikete okrem označenia kategórie jatočne opracovaného tela, triedy mäsitosti a triedy pretučnenosti sa uvádza identifikačné číslo klasifikátora, číslo bitúnku, identifikačné číslo jatočného zvieratá, pohlavie, číslo chovateľa, dátum narodenia, dátum zabitia a hmotnosť jatočne opracovaného tela. Etikety možno skladovať a pripieňovať len v schválených zariadeniach,³⁾ ktoré zabíjajú zvieratá.

§ 5

(1) O vykonanej klasifikácii jatočne opracovaných tiel hovädzieho dobytká a jatočne opracovaných tiel oviec na bitúnku sa vyhotoví protokol o klasifikácii podľa vzorov uvedených v prílohách č. 4 a 5.

(2) Protokol o klasifikácii sa vystavuje pre celú skupinu dodaných jatočne opracovaných tiel hovädzieho dobytká a jatočne opracovaných tiel oviec od jedného dodávateľa za každý deň.

(3) Originál protokolu o klasifikácii sa odovzdáva dodávateľovi. Prvé vyhotovenie protokolu o klasifikácii sa uchováva u klasifikátora najmenej jeden rok od dátumu vyhotovenia protokolu. Druhé vyhotovenie proto-

¹⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky zo 17. decembra 2003 č. 3652/2003-100 o označovaní hovädzieho dobytká, o evidencii hovädzieho dobytká a o vedení centrálného registra hovädzieho dobytká (oznámenie č. 19/2004 Z. z.).
§ 19 zákona č. 39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti.

²⁾ § 11 výnosu zo 17. decembra 2003 č. 3652/2003-100 (oznámenie č. 19/2004 Z. z.).

³⁾ § 41 zákona č. 39/2007 Z. z.

kolu o klasifikácii sa zasiela v elektronickej podobe do Centrálnej evidencie hospodárskych zvierat podľa pokynov Centrálnej evidencie hospodárskych zvierat. Tretie vyhotovenie protokolu sa zasiela bitúнку, na ktorom sa klasifikácia vykonala.

§ 6

(1) Prihlášku na odbornú prípravu klasifikátora predkladá uchádzač na tlačivách podľa vzorov uvedených v prílohách č. 6 a 7 Slovenskému centru poľnohospodárskeho výskumu v Nitre (ďalej len „poverená organizácia“) s označením na obálke „Kurz klasifikátorov“.

(2) Dátum a miesto konania odbornej prípravy klasifikátorov sa oznámi uchádzačovi. Odbornú prípravu klasifikátorov tvorí teoretická časť a praktický výcvik a ukončuje sa záverečnou odbornou skúškou. Organizáciu skúšky upraví skúšobný poriadok poverenej organizácie. Na účely overovania odbornej pripravenosti sa zriaďuje skúšobná komisia.

§ 7

(1) Po úspešnom absolvovaní skúšky skúšobná komisia vydá absolventovi osvedčenie o odbornej spôsobilosti na klasifikáciu jatočne opracovaných tiel ošípaných s prideleným identifikačným číslom (ďalej len

„osvedčenie“) na dobu piatich rokov. Vzory osvedčení sú uvedené v prílohách č. 8 a 9.

(2) Po uplynutí platnosti osvedčenia možno opakovane absolvovať odbornú prípravu a zložiť skúšky na predĺženie platnosti osvedčenia vždy na ďalších päť rokov.

§ 8

Pre držiteľov osvedčenia okrem odbornej prípravy podľa § 6 sa uskutočňuje každý rok priebežná odborná príprava.

§ 9

Osvedčenie vydané podľa doterajšej vyhlášky sa považuje za osvedčenie vydané podľa tejto vyhlášky.

§ 10

Zrušuje sa vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 463/2004 Z. z. o klasifikácii jatočného hovädzieho dobytku, jatočných tiel oviec a o vydávaní osvedčenia o odbornej spôsobilosti v znení vyhlášky Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 487/2005 Z. z.

§ 11

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. mája 2007.

Miroslav Jureňa v. r.

**Príloha č. 1
k vyhláske č. 206/2007 Z. z.**

**TRIEDY MÄSITOSTI A TRIEDY PRETUČNENOSTI JATOČNE
OPRACOVANÉHO TELA HOVÄDZIEHO DOBYTKA A ICH ZNAKY**

Tabuľka 1

Triedy mäsitosti – profily jatočne opracovaného tela hovädzieho dobytku a vývin hlavných mäsitých častí

Trieda mäsitosti	Opis	Doplňujúce znaky	
S	všetky profily sú extrémne vyklenuté (konvexné), výborne vyvinutá svalovina	stehno: veľmi výrazne zaguľatené, svaly od seba výrazne oddelené chrbát: široký a silne vyklenutý až k plecu plece: výrazne vyklenuté, zaguľatené	vrchný šál silne vyklenutý nad panvovou sponou, spodný šál silne vyklenutý
E	všetky profily sú vyklenuté až silne vyklenuté, výborne vyvinutá svalovina	stehno: silne dorzálné a laterálne vyklenuté chrbát: široký a silne vyklenutý až k plecu plece: výrazne vyklenuté	vrchný šál silne vyklenutý nad panvovou sponou, spodný šál silne vyklenutý
U	takmer vyklenuté profily, veľmi dobre vyvinutá svalovina	stehno: dorzálné a laterálne vyklenuté chrbát: široký a dobre vyklenutý až k plecu plece: vyklenuté	vrchný šál vyklenutý nad panvovou sponou, spodný šál vyklenutý
R	takmer zarovnané profily, dobre vyvinutá svalovina	stehno: dobre vyvinuté chrbát: ešte dostatočne klenutý, pri pleci menej široký plece: dobre vyvinuté	vrchný a spodný šál sú slabo vyklenuté
O	zarovnané až mierne prehĺbené (konkávne) profily, priemerne vyvinutá svalovina	stehno: stredne vyvinuté chrbát: stredne vyvinutý plece: stredne vyvinuté až ploché	spodný šál zarovnaný, hrboly sedacích a bedrových kostí a tŕne bedrových a hrudných stavcov vystupujú

P	všetky profily prehĺbené až silne prehĺbené, slabo vyvinutá svalovina	stehno: slabo vyvinuté chrbát: slabo vyvinutý a úzky s viditeľnými kosťami plece: slabo vyvinuté, ploché, s viditeľným kostným podkladom	hrboly sedacích a bedrových kostí výrazne vystupujú rovnako ako trne stavcov
---	-----------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------

Tabuľka 2**Triedy pretučnenosti – vrstva loja na povrchu jatočne opracovaného tela hovädzieho dobytku a v hrudnej dutine**

Trieda pretučnenosti	Opis	Doplňujúce znaky
1	žiadna alebo veľmi malá vrstva podkožného loja	hrudná dutina bez tukového pokrytia
2	slabá vrstva podkožného loja, svalovina takmer na všetkých častiach tela dobre viditeľná	medzirebrová svalovina v hrudnej dutine je zreteľne viditeľná
3	stredne vyvinutá vrstva podkožného loja, svalovina je takmer všade pokrytá lojom okrem stehna a pleca, dutina hrudná je slabo pokrytá lojom	medzirebrová svalovina v hrudnej dutine je ešte viditeľná
4	silná vrstva podkožného loja, svalovina čiastočne na stehne a pleci ešte viditeľná, v dutine hrudnej sú výrazné ložiská loja	medzirebrová svalovina v hrudnej dutine je pokrytá lojom najmä vo ventrálnej časti, na povrchu stehna sú zreteľné pruhy loja
5	veľmi silná vrstva podkožného loja, celý povrch tela je pokrytý súvislou vrstvou loja, v hrudnej dutine sú výrazné ložiská loja a stehno je takmer celé pokryté lojom	medzirebrová svalovina v hrudnej dutine je silne pokrytá lojom, presvitá len nepatrne pri chrbtici

**Príloha č. 2
k vyhláske č. 206/2007 Z. z.**

TRIEDY KVALITY JATOČNE OPRACOVANÝCH TIEL OVIEC A ICH ZNAKY

Tabuľka 1

Triedy mäsitosti – profily jatočne opracovaného tela oviec a vývin hlavných mäsitých častí

Trieda mäsitosti	Opis
S	plece: extrémne vyklenuté, veľmi široké chrbát: extrémne vyklenutý, veľmi široký zadná časť: zdvojené svalstvo, profily extrémne vyklenuté (superkonvexné)
E	plece: výrazne vyklenuté chrbát: výrazne vyklenutý, široký zadná časť: všetky profily veľmi vyklenuté
U	plece: vyklenuté chrbát: vyklenutý, široký až k plecu zadná časť: takmer vyklenuté profily
R	plece: dobre vyvinuté chrbát: dobre vyvinutý, ale zužuje sa k plecu zadná časť: takmer rovné profily
O	plece: mierne vyvinuté až ploché chrbát: mierne vyvinutý zadná časť: mierne prehĺbené profily
P	plece: ploché s vystupujúcimi kosťami, úzke chrbát: úzky s vystupujúcimi kosťami zadná časť: všetky profily prehĺbené až veľmi prehĺbené (superkonkávne)

Tabuľka 2

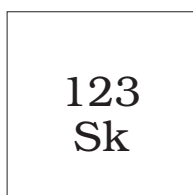
Triedy pretučnenosti – vrstva tuku na povrchu jatočne opracovaného tela oviec, v hrudnej dutine a brušnej dutine

Trieda pretučnenosti	Opis
1	povrch tela: žiadna alebo len veľmi malá vrstva podkožného tuku hrudná dutina: žiadne alebo len veľmi malé množstvo tuku medzi rebrami brušná dutina: žiadna alebo len veľmi malá vrstva tuku na obličkách
2	povrch tela: malá vrstva podkožného tuku pokrýva časť jatočne opracovaného tela, môže byť menej viditeľná na končatinách hrudná dutina: medzirebrová svalovina zreteľne viditeľná brušná dutina: veľmi malá vrstva tuku obaľuje časť obličiek
3	povrch tela: žiadna alebo len veľmi malá vrstva podkožného tuku hrudná dutina: medzirebrová svalovina je ešte viditeľná brušná dutina: malá vrstva tuku obaľuje časť alebo celé obličky

4	povrch tela: žiadna alebo len veľmi malá vrstva podkožného tuku hrudná dutina: medzirebrová svalovina je takmer súvisle pokrytá vrstvou tuku brušná dutina: obličky obalené tukom
5	povrch tela: veľmi výrazná vrstva podkožného tuku, miestami viditeľné ložiská tuku hrudná dutina: medzirebrová svalovina je pokrytá vrstvou tuku, tukové ložiská viditeľné na rebrách brušná dutina: obličky obalené výraznou vrstvou tuku

**Príloha č. 3
k vyhláske č. 206/2007 Z. z.****VZOR ODTLAČKU PEČIATKY**

1. Odtlačok pečiatky na jatočne opracovaných telách je v tvare štvorca s rozmermi 5 x 5 cm, veľkosťou čísel a písmen 15 mm a obsahuje tieto údaje:
 1. identifikačné číslo klasifikátora,
 2. písmená „SK“.



2. Odtlačok pečiatky na účely potvrdzovania dokumentov vyhotovených klasifikátorom je v tvare kruhu, modrej farby a obsahuje tieto údaje:
 1. meno a priezvisko klasifikátora,
 2. identifikačné číslo klasifikátora,
 3. písmená „SK“,
 4. slová „klasifikátor hovädzieho dobytká“ alebo slová „klasifikátor oviec“.



**Príloha č. 4
k vyhláske č. 206/2007 Z. z.**

VZOR

P R O T O K O L
o klasifikácii jatočne opracovaných tiel hovädzieho dobytku

Klasifikátor (identifikačné číslo):

Chovateľ (kód):

Dodávateľ:

Adresa bitúnku (kód):

Dátum klasifikácie:

Poradové číslo jatočne opracovaného tela*	Evidenčné číslo hovädzieho dobytku ¹⁾	Kategória jatočne opracovaného tela	Trieda kvality	Hmotnosť jatočne opracovaného tela (kg)	Prepočítaná hmotnosť v živom stave (kg)**	Poznámka***

Vysvetlivky:

- * Poradové číslo prideluje bitúnok v rámci svojej evidencie.
- ** Koeficient na prepočítanie hmotnosti v živom stave je uvedený v § 1 ods. 6.
- *** V poznámke sa uvádza aj krajina pôvodu zvierťaťa, ak je iná ako Slovenská republika.

.....
Odtlačok pečiatky a podpis klasifikátora

¹⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky zo 17. decembra 2003 č. 3652/2003-100 o označovaní hovädzieho dobytku, o evidencii hovädzieho dobytku a o vedení centrálného registra hovädzieho dobytku (oznámenie č. 19/2004 Z. z.), § 19 zákona č. 39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti.

**Príloha č. 5
k vyhláske č. 206/2007 Z. z.**

VZOR

P R O T O K O L

o klasifikácii jatočne opracovaných tiel oviec s hmotnosťou vyššou ako 13 kg

Klasifikátor (identifikačné číslo):

Chovateľ (kód):

Dodávateľ:

Adresa bitúнку (kód):

Dátum klasifikácie:

Poradové číslo zabitého zvierťa*	Evidenčné číslo zvierťa**	Hmotnosť jatočne opracovaného tela (kg)	Kategória zvierťa (L alebo S)	Trieda mäsitosti	Trieda pretučnenosti	Poznámka***

Vysvetlivky:

* Poradové číslo prideluje bitúnok v rámci svojej evidencie.

** Trvalé označenie zvierťa podľa zákona č. 39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti.

*** V poznámke sa uvádza aj krajina pôvodu zvierťa, ak je iná ako Slovenská republika.

.....
Odtlačok pečiatky a podpis klasifikátora

**Príloha č. 6
k vyhláske č. 206/2007 Z. z.**

VZOR

P R I H L Á Š K A

na odbornú prípravu klasifikátorov jatočne opracovaných tiel hovädzieho dobytku

Priezvisko:

Meno:

Titul:

Dátum narodenia:

Trvalý pobyt:

Obec: PSČ:

Číslo telefónu: Číslo faxu:

E-mailová adresa:

Ukončené vzdelanie:

.....

.....

.....

Dňa v

.....

Podpis žiadateľa

**Príloha č. 7
k vyhláske č. 206/2007 Z. z.**

VZOR

P R I H L Á Š K A
na odbornú prípravu klasifikátorov jatočne opracovaných tiel oviec

Priezvisko:

Meno:

Titul:

Dátum nariadenia:

Trvalý pobyt:

Obec: PSČ:

Číslo telefónu: Číslo faxu:

E-mailová adresa:

Ukončené vzdelanie:

.....
.....
.....

Dňa v

.....

Podpis žiadateľa

**Príloha č. 8
k vyhláske č. 206/2007 Z. z.**

VZOR

MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY



podľa § 7 ods. 5 zákona č. 491/2001 Z. z. o organizovaní trhu s vybranými
poľnohospodárskymi výrobkami v znení zákona č. 596/2006 Z. z.

vydáva

O S V E D Ć E N I E

o odbornej spôsobilosti na klasifikáciu jatočne opracovaných tiel hovädzieho dobytku

Číslo osvedčenia:

Meno a priezvisko:

Deň, mesiac a rok narodenia:

Pridelené identifikačné číslo klasifikátora:

Platnosť osvedčenia do:

Dátum:

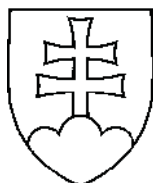
.....

Odtlačok pečiatky a podpis

**Príloha č. 9
k vyhláske č. 206/2007 Z. z.**

VZOR

MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY



podľa § 7 ods. 5 č. 491/2001 Z. z. o organizovaní trhu s vybranými
poľnohospodárskymi výrobkami v znení zákona č. 596/2006 Z. z.

vydáva

O S V E D Č E N I E

o odbornej spôsobilosti na klasifikáciu jatočne opracovaných tiel oviec

Číslo osvedčenia:

Meno a priezvisko:

Deň, mesiac a rok narodenia:

Pridelené identifikačné číslo klasifikátora:

Platnosť osvedčenia do:

Dátum:

.....

Odtlačok pečiatky a podpis