

# ZBIERKA ZÁKONOV SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2004

Vyhlásené: 11.08.2004 Časová verzia predpisu účinná od: 15.11.2005 do: 30.04.2007

**Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.**

**463**

## **VYHLÁŠKA**

**Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky**

z 21. júla 2004

### **o klasifikácii jatočného hovädzieho dobytká, jatočných tiel oviec a o vydávaní osvedčenia o odbornej spôsobilosti**

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky (ďalej len „ministerstvo“) podľa § 6a ods. 3 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení zákona č. 23/2002 Z. z. ustanovuje:

#### **§ 1**

(1) Klasifikácia a zatriedovanie jatočne opracovaných tiel hovädzieho dobytká do tried kvality sa vykonávajú vo všetkých bitúnkoch. Teľatá s hmotnosťou jatočne opracovaného tela nižšou ako 25 kg a opracované telá hovädzieho dobytká, ktoré sa nedodávajú na trh a slúžia na vlastnú spotrebu sa neklasifikujú. Klasifikácia a zatriedovanie jatočne opracovaných tiel oviec do tried kvality sa vykonávajú v bitúnkoch, ktoré zabijajú v priemere ročne viac ako 1 000 kusov jatočných oviec. Klasifikácii nepodliehajú jatočné telá oviec, ktoré sa nedodávajú na trh a slúžia na vlastnú spotrebu a jahňatá do 13 kg jatočnej hmotnosti vrátane.

(2) Jatočné telá hovädzieho dobytká sa zatriedujú do týchto kategórií, pričom kategória tela jatočného zvierafa podľa veku, hmotnosti a pohlavia sa prevezme zo sprievodných dokladov zvierat:

a)	teľatá	T	jatočné telo zvierafa bez ohľadu na pohlavie, staršie ako dva týždne, s hmotnosťou zvierafa pred zabitím do 150 kg a s vlastnosťami a charakteristikami teľacieho mäsa, predovšetkým s bledoružovou farbou svaloviny; zvieratá musia byť kŕmené mliekom alebo mliečnymi kŕmnymi zmesami,
b)	mladý dobytok	M	jatočné 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	jatočné telo mladých nekastrovaných zvierat samčieho pohlavia vo veku od 13 mesiacov do dvoch rokov,
d)	býky	B	jatočné telo ostatných nekastrovaných zvierat samčieho pohlavia,
e)	voly	C	jatočné telo kastrováných zvierat samčieho pohlavia,
f)	kravy	D	jatočné telo zvierat samičieho pohlavia, ktoré sa otelili,
g)	jalovice	E	jatočné telo zvierat samičieho pohlavia, ktoré sa ešte neotelili.

## (3) Jatočné telo

- a) mladého dobytka, býkov, volov, kráv a jalovic je celé telo zabitého zvierafa po vykvení, 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.

## (4) Jatočné 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.

(5) Jatočné telo oviec je celé telo zabitého zvierafa po vykvení, 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 jatočného tela oviec.

(6) Hmotnosť jatočného tela je hmotnosť jatočne upraveného tela hovädzieho dobytka 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 hovädzí dobytok, a na 0,5 kg, ak ide o ovce; pri vážení elektronickými váhami sa hmotnosť uvádza v desatinách kilogramu.

(7) Prepočítaná hmotnosť v živom stave je hmotnosť jatočne upravených tiel hovädzieho dobytka zistená vážením v teplom stave po zabití, vynásobená príslušným koeficientom uvedeným v prílohe č. 1.

(8) Klasifikácia jatočných tiel hovädzieho dobytka a jatočných tiel oviec určených na nutné zabitie sa nevykonáva.

**§ 2**

(1) Jatočný hovädzí dobytok a jatočné ovce sa pri prevzatí na bitúnok označujú<sup>1)</sup> tak, aby bola známa ich identita až do ukončenia zabitia, veterinárnej prehliadky, klasifikácie a zatriedenia do triedy kvality.

(2) Sprievodným dokladom každého kusa jatočného hovädzieho dobytka určeného na zabitie je pas.<sup>2)</sup> V dokladoch o prevzatí dodávky jatočného hovädzieho dobytka sa uvádzajú údaje o spôsobe ustajnenia a čase nakládky na farme ako podklad na manipuláciu s nimi v bitúnku pred zabitím z dôvodu obmedzenia výskytu tmavého mäsa (DFD).

(3) Trieda kvality je výsledná trieda hodnotenia upraveného jatočného tela hovädzieho dobytka získaná kombináciou kategórie, mäsitosti a pretučnenosti.

(4) Výsledná trieda upraveného jatočného tela oviec sa získava kombináciou kategórie, mäsitosti a pretučnenosti.

(5) Mäsiť je vývin svalového tkaniva, najmä pleca, chrbta a stehna v pomere k ostatným častiam jatočného tela.

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

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

### § 3

(1) Jatočný hovädzí dobytok sa po zabití zatrieďuje do príslušnej kategórie jatočného tela dobytka, pričom sa zohľadňujú údaje uvedené v sprievodných dokladoch.

(2) Zatriedenie jatočných tiel hovädzieho dobytka do jednotlivých tried mäsitosti a pretučnenosti sa vykonáva vizuálne po konečnej úprave jatočného tela a veterinárnej prehliadke pri vážení.

(3) Jatočné polovice toho istého tela hovädzieho dobytka sa zatrieďujú do tried mäsitosti a tried pretučnenosti podľa znakov uvedených v prílohe č. 2.

(4) Zatriedenie jatočného tela hovädzieho dobytka do triedy kvality sa vykonáva kombináciou označenia kategórie tela jatočného hovädzieho dobytka, triedy mäsitosti a triedy pretučnenosti.

(5) Jatočné telá oviec sa zatrieďujú do jednotlivých kategórií podľa veku zvierat a do triedy kvality posúdením triedy mäsitosti a triedy pretučnenosti podľa znakov uvedených v prílohe č. 3.

(6) Okrem klasifikácie a zatriedenia jatočného tela do triedy kvality klasifikátor posudzuje aj správnosť rozdelenia a opracovania jatočného tela podľa § 1. Na prípadný nesúlad upozorní prevádzkovateľa bitúnku formou zápisu.

### § 4

(1) Označenie triedy kvality na upravenom jatočnom tele hovädzieho dobytka a oviec vykonáva klasifikátor ihneď po klasifikácii a zatriedení zdravotne neškodnou, nezmývateľnou, nerozmazateľnou farbou alebo iným spôsobom schváleným orgánom veterinárnej a potravinovej správy.

(2) Označenie triedy kvality jatočného tela hovädzieho dobytka sa vykonáva na obidvoch predných nožinách alebo na povrchu obidvoch pliec a stehien tak, že najskôr sa označí písmenom triedy mäsitosti a následne číslicou triedy pretučnenosti. Písmená a číslice musia byť vysoké najmenej 20 mm, ľahko čitateľné a nerozmazateľné. Okrem označenia triedy kvality klasifikátor označí jatočné telo hovädzieho dobytka aj odtlačkom pečiatky, ktorá je zhotovená podľa vzoru uvedeného v prílohe č. 4 bode 1. Klasifikátor potvrdzuje ním vyhotovené dokumenty odtlačkom pečiatky, ktorá je zhotovená podľa vzoru uvedeného v prílohe č. 4 bode 2.

(3) Označenie triedy kvality jatočného tela oviec sa vykonáva na vnútornej strane obidvoch stehien tak, že najskôr sa označí písmenom triedy mäsitosti a následne číslicou triedy pretučnenosti. Písmená a číslice musia byť vysoké najmenej 15 mm, ľahko čitateľné a nerozmazateľné. Okrem označenia triedy kvality klasifikátor označí jatočné telo oviec aj odtlačkom pečiatky, ktorá je zhotovená podľa vzoru v prílohe č. 4 bode 1. Klasifikátor potvrdzuje vyhotovené dokumenty odtlačkom pečiatky, ktorá je zhotovená podľa vzoru uvedeného v prílohe č. 4 bode 2.

(4) Označovanie odtlačkom pečiatky možno nahradiť etiketou. Etikety možno skladovať a pripieňovať len v schválených zariadeniach,<sup>3)</sup> ktoré zabíjajú zvieratá; vyžaduje sa, aby mali rozmer najmenej 5 x 10 cm. Označenie odtlačkom pečiatky možno nahradiť etiketou, ktorá musí spĺňať požiadavky podľa osobitného predpisu.<sup>4)</sup>

## § 5

(1) O vykonanej klasifikácii jatočne upravených tiel hovädzieho dobytku a oviec v bitúnku vyhotoví klasifikátor protokol o klasifikácii podľa vzorov uvedených v prílohách č. 1 a 5.

(2) Protokol o klasifikácii sa vystavuje pre celú skupinu dodaného jatočného hovädzieho dobytku a jatočných oviec od jedného dodávateľa za každý deň.

(3) Originál protokolu o klasifikácii sa odovzdáva dodávateľovi. Prvé vyhotovenie protokolu o klasifikácii uchováva klasifikátor najmenej rok od dátumu vyhotovenia protokolu. Druhé vyhotovenie protokolu o klasifikácii zasiela klasifikátor do centrálnej evidencie hospodárskych zvierat. Protokol o klasifikácii sa zasiela v elektronickej podobe podľa pokynov centrálnej evidencie. Protokol o klasifikácii môže klasifikátor zaslať aj v písomnej forme z bitúnkov, kde sa zabije v priemere menej ako 25 zvierat týždenne. Tretie vyhotovenie zasiela klasifikátor bitúnku, v ktorom sa vykonala klasifikácia.

## § 6

(1) Klasifikátor je osoba, ktorá má osvedčenie o odbornej spôsobilosti na vykonávanie klasifikácie jatočne opracovaných tiel do tried kvality. Klasifikátorom môže byť zamestnanec bitúnku alebo nezávislej klasifikačnej agentúry, alebo môže vykonávať túto činnosť ako fyzická osoba - podnikateľ.

(2) Odbornú prípravu klasifikátorov zabezpečuje Výskumný ústav živočíšnej výroby v Nitre (ďalej len „školiace pracovisko“). Prihlášku na odbornú prípravu klasifikátora predkladá žiadateľ na tlačivách podľa vzorov uvedených v prílohách č. 8 a 9 školiacemu pracovisku s označením na obálke „Kurz klasifikátorov“.

(3) Školiace pracovisko oznámi uchádzačovi dátum a miesto konania odbornej prípravy klasifikátorov. Odbornú prípravu klasifikátorov tvorí teoretická časť a praktický výcvik a ukončuje sa záverečnou odbornou skúškou. Na účely overovania odbornej pripravenosti zriaďuje školiace pracovisko skúšobnú komisiu.

## § 7

(1) Po úspešnom absolvovaní odbornej prípravy dostane absolvent osvedčenie o odbornej spôsobilosti na klasifikáciu jatočného hovädzieho dobytku alebo jatočných oviec s prideleným identifikačným číslom (ďalej len „osvedčenie“). Osvedčenie na základe podkladov zo školiaceho pracoviska vydá ministerstvo. Vzory osvedčenia sú uvedené v prílohách č. 10 a 11.

(2) Platnosť osvedčenia klasifikátora je päť rokov. Po uplynutí piatich rokov sa klasifikátor znova zúčastní na odbornej príprave a skladá skúšky na predĺženie platnosti osvedčenia vždy na ďalších päť rokov. Na túto odbornú prípravu pozýva klasifikátora školiace pracovisko. Ak počas platnosti osvedčenia klasifikátor z akýchkoľvek dôvodov skončil výkon činnosti klasifikátora, neodkladne oznámi túto skutočnosť školiacemu pracovisku a odovzdá osvedčenie ministerstvu.

(3) Okrem odbornej prípravy na získanie osvedčenia sa klasifikátor každý rok zúčastňuje na priebežnom školení klasifikátorov. Na toto školenie pozýva klasifikátora školiace pracovisko. V

prípade neodôvodnenej neprítomnosti klasifikátora na tomto školení môže školiace pracovisko ministerstvu navrhnúť, aby klasifikátorovi osvedčenie odňalo.

### **§ 8**

Osvedčenia vydané podľa doterajších predpisov sa považujú za osvedčenia podľa tejto vyhlášky.

### **§ 9**

Zrušuje sa vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 682/2002 Z. z. o klasifikácii jatočného hovädzieho dobytku a oviec a o vydávaní osvedčenia o odbornej spôsobilosti.

### **§ 10**

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. septembra 2004.

**Zsolt Simon v. r.**

## VZOR

## P R O T O K O L

## o klasifikácii jatočne upravených tiel hovädzieho dobytka

Klasifikátor (identifikačné číslo):

Chovateľ (kód):

Dodávateľ:

Adresa bitúniku (kód):

Dátum klasifikácie:

Poradové číslo jatočného dobytka <sup>1)</sup>	Evidenčné číslo hovädzieho dobytka <sup>2)</sup>	Kategória jatočného tela	Trieda kvality	Hmotnosť jatočného tela (kg)	Prepočítaná hmotnosť v živom stave (kg) <sup>3)</sup>	Poznámka <sup>4)</sup>

Vysvetlivky:

- 1) Poradové číslo prideluje bitúnok v rámci svojej evidencie.
- 2) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000 zo 17. júla 2000, ktorým sa zriaďuje systém identifikácie a registrácie hovädzieho dobytka o označovaní hovädzieho mäsa a výrobkov z hovädzieho mäsa a ktorým sa zrušuje nariadenie Rady (ES) č. 820/97 (Ú. v. ES L 204, 11. 8. 2000).
- 3) Prepočítaná hmotnosť v živom stave je hmotnosť jatočného tela v teplom stave vynásobená koeficientom
  - a) u teliat 1,66,
  - b) u mladého dobytka 1,80,
  - c) u mladých býkov, býkov a volov 1,82,
  - d) u kráv 1,94,
  - e) u jalovic 1,94.

4) V poznámke sa uvádza aj krajina pôvodu zvierat'a, ak je iná ako Slovenská republika.

.....  
Odtlačok pečiatky a podpis klasifikátora

**Príloha č. 2**  
**k vyhláske č. 463/2004 Z. z.**

TRIEDY KVALITY A ICH ZNAKY

Tabuľka 1

Triedy kvality - profily jatočného tela hovädzieho dobytky a vývin hlavných mäsitých častí

<b>Trieda mäsitosti</b>	<b>Opis</b>	<b>Dopĺňajúce znaky</b>	
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 a silne vyklenuté, výborne vyvinutá svalovina	stehno: silne dorzálne 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: dorzálne 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 a mierne prehĺbené (konkávne) profily, priemerne vyvinutá svalovina	stehno: stredne vyvinuté chrbát: stredne vyvinutý plece: stredne vyvinuté a ploché	spodný šál zarovnaný, hrboly sedacích a bedrových kostí a trne bedrových a hrudných stavcov vystupujú
P	všetky profily prehĺbené a 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 jatočného tela hovädzieho dobytky a v hrudnej dutine

<b>Trieda pretučnenosti</b>	<b>Opis</b>	<b>Dopĺňajúce znaky</b>
1	žiadna alebo len veľmi slabá 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, hrudná dutina 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 hrudnej dutine 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. 3**  
**k vyhláske č. 463/2004 Z. z.**

TRIEDY KVALITY A ICH ZNAKY

Tabuľka 5

Triedy mäsitosti - profily jatočného tela oviec a vývin hlavných mäsitých častí

<b>Trieda mäsitosti</b>	<b>Opis</b>
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 6

Triedy pretučnenosti - vrstva tuku na povrchu jatočného tela oviec a v hrudnej dutine a v brušnej dutine

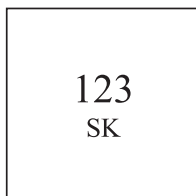
<b>Trieda pretučnenosti</b>	<b>Opis</b>
1	Povrch tela: žiadna alebo len veľmi malá vrstva podkožného tuku Hrudná dutina: žiadne alebo len veľmi malé množstvo tuku medzi rebrami Brušná dutina: žiadna alebo len veľmi malá vrstva tuku na obličkách
2	Povrch tela: malá vrstva podkožného tuku pokrýva časť jatočného 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 obličiek alebo celé obličky
4	Povrch tela: žiadna alebo len veľmi malá vrstva podkožného tuku Hrudná dutina: medzirebrová svalovina je takmer súvislé 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. 4  
k vyhláske č. 463/2004 Z. z.****VZOR PEČIATKY**

1. Odtlačok pečiatky na jatočných telách uvedený v § 4 ods. 2 je v tvare štvorca s rozmermi 3 × 3 cm a obsahuje tieto údaje:

1. identifikačné číslo klasifikátora,
2. písmená „SK“.

VZOR



2. Odtlačok pečiatky na účely potvrdzovania dokumentov vyhotovených klasifikátorom uvedený v § 4 ods. 2 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“.

VZOR



VZOR

**PROTOKOL****o klasifikácii jatočných tiel oviec**

Klasifikátor (identifikačné číslo):

Chovateľ (kód):

Dodávateľ:

Adresa bitúnku (kód):

Dátum klasifikácie:

Poradové číslo zabitého zvierat'a <sup>1)</sup>	Evidenčné číslo zvierat'a <sup>2)</sup>	Hmotnosť jatočného tela (kg)	Katégoria zvierat'a (L alebo S)	Trieda mäsitosti	Trieda pretučnosti	Poznámka <sup>3)</sup>

Vysvetlivky:

<sup>1)</sup> Poradové číslo prideliuje bitúnok v rámci svojej evidencie.

<sup>2)</sup> Trvalé označenie zvierat'a podľa zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov.

<sup>3)</sup> V poznámke sa uvádza aj krajina pôvodu zvierat'a, ak je iná ako Slovenská republika.

.....  
Odtlačok pečiatky a podpis klasifikátora

**Príloha č. 6  
k vyhláske č. 463/2004 Z. z.**

VZOR

**PRIHLÁŠKA  
na odbornú prípravu klasifikátorov jatočného hovädzieho dobytká**

Priezvisko: ..... Meno: .....

Titul: .....

Dátum nariadenia: .....

Trvalý pobyt: ulica .....

obec ..... PS .....

Telefón: ..... Fax: ..... E-mail: .....

Ukončené vzdelanie:

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

Dňa ..... v .....

.....  
Podpis žiadateľa

VZOR

**PRIHLÁŠKA  
na odbornú prípravu klasifikátorov jatočných oviec**

Priezvisko: ..... Meno: .....

Titul: .....

Dátum nariadenia: .....

Trvalý pobyt: ulica .....

obec ..... PS .....

Telefón: ..... Fax: ..... E-mail: .....

Ukončené vzdelanie:

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

Dňa ..... v .....

.....  
Podpis žiadateľa

VZOR

**MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY**

podľa § 6a ods. 3 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z.  
o potravinách v znení neskorších predpisov

vydáva

**OSVEDČENIE****o odbornej spôsobilosti na klasifikáciu jatočného hovädzieho dobytká.**

Číslo osvedčenia:

Meno a priezvisko:

Deň, mesiac a rok narodenia:

Pridelené identifikačné číslo klasifikátora:

Dátum .....

.....  
Odtlačok pečiatky a podpis

VZOR

**MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY**

|

pod a § 6a ods. 3 zákona Národnej rady Slovenskej republiky . 152/1995 Z. z.  
o potravinách v znení neskorších predpisov

vydáva

**O S V E D E N I E**

**o odbornej spôsobilosti na klasifikáciu jato ných oviec.**

íslo osved enia:

Meno a priezvisko:

De , mesiac a rok narodenia:

Pridelené identifika né íslo klasifikátora:

Dátum .....

.....

Odtlačok pečiatky a podpis

1) Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 17/2001 Z. z., ktorou sa upravujú podrobnosti o označovaní hovädzieho dobytku, o evidencii hovädzieho dobytku a o vedení centrálného registra hovädzieho dobytku.

§ 18 zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov.

2) Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 17/2001 Z. z.

3) § 37 zákona č. 488/2002 Z. z.

4) Nariadenie Komisie (EHS) č. 344/91 z 13. februára 1991, ktorým sa stanovujú podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (EHS) č. 1186/90 rozširujúceho rozsah stupnice Spoločenstva pre klasifikáciu jatočných telí dospelého hovädzieho dobytku (Ú. v. ES L 041, 14. 2. 1991) v znení nariadenia Komisie (ES) č. 1993/95 zo 16. augusta 1995 (Ú. v. ES L 194, 17. 8. 1995).

