

Dział 2. Ubój zwierząt, których mięso nie zostało zakwalifikowane do konsumpcji

Wyszczególnienie		Liczba sztuk	Waga zwierząt w kg (bez miejsca po przecinku)			Z rubryki 1 liczba sztuk ubitych na zlecenie
			żywa	poubojowa		
				ciepła ^{a)}	schłodzona ^{b)}	
0		1	2	3	4	5
Cielęta	w wieku do 2 miesięcy	01				
	w wieku 2–8 miesięcy	02				
	w wieku 8–12 miesięcy	03				
Bydło pozostałe	jałówki	04				
	krowy	05				
	buhaje, byczki	06				
	woły	07				
Świnie	o wadze do 50 kg	08				
	pozostałe	09				
Owce	młode (jagnięta, jarki, tryczki, skopki)	10				
	dorośle (maciorki, tryki, skopy)	11				
Kozy		12				
Konie		13				
Drób	brojlery kurze	14				
	kury dorosłe	15				
	kaczki	16				
	gęsi	17				
	indyki	18				
	perliczki i przepiórki łącznie	19				
	strusie	20				
Króliki		21				
Pozostałe zwierzęta		22				

^{a) i b)} Patrz objaśnienia.

Dział 3. Przyczyny dyskwalifikacji mięsa z ubitych zwierząt

Wyszczególnienie		Choroba				Uszkodzenia w transporcie i inne przyczyny	
		liczba sztuk	waga żywa	w tym skierowano do utylizacji		liczba sztuk	waga żywa
				liczba sztuk	waga żywa		
0		1	2	3	4	5	6
Cielęta razem		01					
Jałówki		02					
Krowy		03					
Buhaje i byczki		04					
Woły		05					
Świnie razem		06					
Owce	jagnięta	07					
	pozostałe	08					
Kozy		09					
Konie		10					

Proszę podać szacunkowy czas (w minutach) przeznaczony na przygotowanie danych dla potrzeb wypełnienia formularza	1	
Proszę podać szacunkowy czas (w minutach) przeznaczony na wypełnienie formularza	2	

(e-mail kontaktowy w zakresie sporządzonego sprawozdania – WYPELNIAC WIELKIMI LITERAMI)

(telefon kontaktowy
w zakresie sporządzonego sprawozdania)

(miejscowość, data)

W wierszu 22 wpisać liczbę i wagę ubitych zwierząt pozostałych (np. danieli, saren, dzików i innych) pochodzących z chowu i hodowli w gospodarstwie rolnym.

W rubryce 5 w działach 1 i 2 należy wpisać liczbę sztuk zwierząt poszczególnych gatunków ubitych na zlecenie. Zwierzęta te stanowią własność podmiotu zlecającego ubój i mięso z ubitych zwierząt zagospodarowywane jest przez zleceniodawcę.

Informacje zawarte w dziale 3 tematycznie łączą się z danymi z działu 2 i dotyczą liczby i wagi (przed ubojem) zwierząt, których mięsa nie zakwalifikowano do konsumpcji według przyczyn dyskwalifikacji.

W rubrykach 1 i 2 działu 3 należy podać ogólną liczbę sztuk i wagę przed ubojem zwierząt wymienionych gatunków, których mięsa nie zakwalifikowano do konsumpcji z powodu stwierdzonych chorób, a w rubrykach 3 i 4 należy podać liczbę sztuk i wagę tych zwierząt, które z powodu stwierdzonych chorób skierowano do utylizacji.

W rubrykach 5 i 6 działu 3 należy podać liczbę sztuk i wagę przed ubojem zwierząt wymienionych gatunków, których mięsa nie zakwalifikowano do konsumpcji z powodu uszkodzeń w transporcie i z innych, niewymienionych wcześniej przyczyn.

Dla odpowiadających zakresowo wierszy – suma zapisów dotycząca liczby zdyskwalifikowanych zwierząt w rubrykach (1+5) działu 3 powinna równać się zapisom w rubryce 1 działu 2. Analogicznie – suma zapisów dotycząca wagi (przed ubojem) zdyskwalifikowanych zwierząt w rubrykach (2+6) działu 3 powinna równać się zapisom w rubryce 2 działu 2.

Definicje:

a) Waga bita ciepła:

- w przypadku bydła oznacza całe ciało ubitego zwierzęcia, po wykrwawieniu, wypatroszeniu i oskórowaniu, bez głowy (oddzielonej od tuszy w stawie szczytowo-potylicznym); bez racic (oddzielonych w stawie nadgarstkowo-śródręcznym lub stępowo-śródstopowym); bez narządów wewnętrznych jamy klatki piersiowej i jamy brzusznej, z nerkami, tłuszczem okołonerkowym i tłuszczem miedniczym lub bez nich; bez narządów rozrodczych i przylegających mięśni, a także bez wymienia i tłuszczu gruczołu mlecznego,
- w przypadku świń oznacza ciało ubitej świni, wykrwawione i wypatroszone, całe lub podzielone wzdłuż linii środkowej, bez języka, szczeciny, racic, genitaliów, tłuszczu okołonerkowego, nerek i przepony,
- w przypadku owiec i kóz oznacza całe ciało ubitego zwierzęcia, po wykrwawieniu, wypatroszeniu i oskórowaniu, bez głowy (odcięta w stawie szczytowo-potylicznym); bez racic (odcięte w stawie nadgarstkowo-śródręcznym lub stępowo-śródstopowym); bez ogona (odcięty pomiędzy szóstym a siódmym kręgiem ogonowym); bez narządów wewnętrznych jamy klatki piersiowej i jamy brzusznej (z wyjątkiem nerek i tłuszczu nerkowego), a także bez wymienia i narządów rozrodczych; nerki i tłuszcz okołonerkowy zaliczane są do tuszy,
- w przypadku drobiu oznacza zwierzę oskubane i wypatroszone, bez głowy i łap oraz bez szyi, serca, wątroby i żołądka, określane jako „kurczak 65 %”, lub w inny sposób,

b) Waga bita schłodzona: oznacza wagę ubitego zwierzęcia określaną w przypadku świń po odjęciu około 2 % wagi od wagi bitej ciepłej nie później niż 45 minut po wykrwawieniu zwierzęcia, a w przypadku bydła – po odjęciu około 2 % wagi od wagi bitej ciepłej nie później niż 60 minut po wykrwawieniu zwierzęcia.