

**MINISTERSTWO ROLNICTWA I DOSTAW
WYDZIAŁ KONTROLI PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO – DIPOA**

DZIAŁ NORM TECHNICZNYCH

**ROZPORZĄDZENIE W SPRAWIE KONTROLI PRZEMYSŁOWEJ I SANITARNEJ PRODUKTÓW
POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO**

(Zatwierdzone Zarządzeniem nr 30 691 z dnia 28 marca 1952, zmienionym przez Zarządzenie nr 1 255 z dnia 25 marca 1962, nr 1 236 z dnia 2 września 1994, nr 1 812 z dnia 8 lutego 1996 i nr 2 244 z dnia 4 czerwca 1997).

ZAŁĄCZONE PRZEPISY

USTAWA NR 1283, Z 18 GRUDNIA 1950
ZARZĄDZENIE NR 30691, Z 29 MARCA 1952
USTAWA NR 5760, Z 3 GRUDNIA 1971
ZARZĄDZENIE NR 73116, Z 11 LISTOPADA 1973
USTAWA NR 6275, Z 1 GRUDNIA 1975
ZARZĄDZENIE NR 78713, Z 11 LISTOPADA 1976
ZARZĄDZENIE NR 1255, Z 25 CZERWCA 1962
ZARZĄDZENIE NR 1236, Z 2 WRZEŚNIA 1994
ZARZĄDZENIE NR 1812, Z 8 LUTEGO 1996
ZARZĄDZENIE NR 2244, Z 4 CZERWCA 1997

Brazylia – Dystrykt Federalny – 1997

SPIS TREŚCI

Ustawa nr 1238 z 18 grudnia 1950
ZARZĄDZENIE NR 30061 z 29 marca 1952

ROZPORZĄDZENIE

Tytuł I – Postanowienia wstępne

Tytuł II – Klasyfikacja zakładów

- Rozdział I – Zakłady mięsne i produktów mięsnych
- Rozdział II – Zakłady mleczarskie
- Rozdział III – Zakłady produkcji ryb i skorupiaków
- Rozdział IV – Zakłady produkcji jaj i produktów jajecznych
- Rozdział V – Zakłady produkcji miodu i wosku pszczelego
- Rozdział VI – Hurtownie

Tytuł III – Działalność zakładów

Tytuł IV – Rejestracja i umieszczanie zakładów na liście

- Rozdział I – Rejestracja i umieszczanie na liście
- Rozdział II – Przeniesienie rejestracji i umieszczania zakładów na liście

Tytuł V – Higiena zakładów

Tytuł VI – Zobowiązania firm

Tytuł VII – Kontrola przemysłowa i sanitarna mięsa i produktów mięsnych

- Rozdział I – Badanie przedubojowe
- Rozdział II – Ubój
 - Część I – Ubój z konieczności
 - Część II – Ubój zwykły
- Rozdział III – Badanie poubojowe
 - Część I – Informacje ogólne – bydło
 - Część II – Koniowate
 - Część III – Świnie
 - Część IV – Kozy i owce
 - Część V – Drób i małe zwierzęta
 - Część VI – Postanowienia różne
- Rozdział IV – Dział wytrzewiania
- Rozdział V – Zakład utylizacji*
 - Część I – Informacje ogólne
 - Część II – Jadalne produkty tłuszczowe
 - A) Tłuszcz wołowy
 - B) Tłuszcz wieprzowy
 - C) Mieszaniny
 - Część III – Niejadalne produkty tłuszczowe
 - Część IV – Niejadalne produkty uboczne
- Rozdział V – Margaryna
- Rozdział VI – Przetwory

Ustawa nr 1283, z dnia 18 grudnia 1950

Dotyczy kontroli przemysłowej i sanitarnej produktów pochodzenia zwierzęcego.

Prezydent:

Kongres Narodowy ustala, natomiast ja zatwierdzam następującą ustawę:

Art. 1 – Niniejszym ustanawia się wymogi dla wstępnych kontroli, z przemysłowego i sanitarnego punktu widzenia, wszystkich produktów pochodzenia zwierzęcego, jadalnych i niejadalnych, mieszanych lub nie z produktami roślinnymi, przygotowywanymi, przetwarzanymi, poddawanyymi obróbce, pakowanymi, przechowywanymi lub znajdującymi się w tranzycie.

Art. 2 – Produkty podlegające kontroli w ramach niniejszej ustawy to:

- a) zwierzęta rzeźne, produkty, produkty uboczne i surowce z nich pochodzące;
- b) ryby, skorupiaki i ich pochodne;
- c) nabiał;
- d) jaja i produkty jajeczne;
- e) miód, wosk pszczeli i ich pochodne.

Art. 3 – Kontrola, o której mowa w niniejszej ustawie, przeprowadzana jest:

- a) w wyspecjalizowanych zakładach przemysłowych i gospodarstwach wiejskich posiadających odpowiednie urządzenia do uboju zwierząt oraz ich przygotowania lub przetwarzania w celu spożycia;
- b) w zakładach dystrybucji ryb i skorupiaków oraz w zakładach przetwórczych;
- c) w zakładach przetwórstwa mleka, zakładach mleczarskich, zakładach zajmujących się odbiorem, schładzaniem, odtłuszczaniem lub przetwarzaniem nabiału oraz w ich zakładach handlowych;
- d) w zakładach jaj i produktów jajecznych oraz zakładach przetwórstwa jaj;
- e) w zakładach handlowych, które zajmują się odbiorem, obróbką, przechowywaniem lub pakowaniem produktów pochodzenia zwierzęcego;
- f) w gospodarstwach wiejskich;
- g) u hurtowników i detalistów.

Art. 4 – Zgodnie z niniejszą ustawą, kontrola wykonywana jest przez:

- a) Ministerstwo Rolnictwa, poprzez jego właściwy organ, nieoficjalnie w zakładach wyznaczonych zgodnie z podpunktami a), b), c), d) i e) art. 3, które prowadzą handel międzystanowy lub międzynarodowy, w całości lub w części, jak również w zakładach wyznaczonych zgodnie z podpunktem f) powyższego artykułu, we wszystkim, co stanowi przedmiot zainteresowania federalnych służb zdrowia publicznego ds. kontroli produkcji zwierzęcej oraz kontroli sanitarnej;

- b) Sekretariaty lub Departamenty Rolnictwa Stanów, Terytoriów i Dystryktu Federalnego, w zakładach wyznaczonych zgodnie z podpunktami a), b), c), d) i e) art. 3, które prowadzą handel w ramach jurysdykcji gminnej lub między gminami i w przypadkach ustanowionych w podpunkcie f) powyższego artykułu, we wszystkim, co nie podlega Ministerstwu Rolnictwa;
- c) publiczne organy zdrowia Stanów, Terytoriów i Dystryktu Federalnego w zakładach wyznaczonych zgodnie z podpunktem f) art. 3.

Art. 5 – Jeśli którykolwiek ze Stanów lub Terytoriów nie posiada mechanizmu lub organizacji dla potrzeb skutecznej kontroli zakładów zgodnie z warunkami podpunktu b) poprzedniego artykułu, odpowiednie usługi zostaną wykonane przez Ministerstwo Rolnictwa, na mocy umowy z samorządami stanowymi. Kontrola zostanie przeprowadzona zgodnie z postanowieniami podpunktu a) tego samego artykułu.

Art. 6 – Na terenie terytorium krajowego, w celach ujętych w niniejszej ustawie, zabrania się podwójnego przeprowadzania kontroli przemysłowej i sanitarnej w jakichkolwiek zakładach przemysłowych lub handlowych produktów pochodzenia zwierzęcego, która to kontrola powinna być przeprowadzana wyłącznie przez jeden organ.

Jedyny akapit: Kontrola przyznana przez Ministerstwo Rolnictwa zwalnia zakłady przemysłowe lub handlowe z kontroli stanowych lub gminnych.

Art. 7 – Żaden zakład przemysłowy lub handlowy produktów pochodzenia zwierzęcego nie może prowadzić działalności bez uprzedniej rejestracji zgodnej z rozporządzeniami i innymi aktami uzupełniającymi, jakie mogą zostać wystawione przez Władzę Wykonawczą Związku Stanów, Terytoriów i Dystryktu Federalnego. Zakłady muszą być zarejestrowane przez:

- a) właściwy organ Ministerstwa Rolnictwa, jeśli ich produkcja przeznaczona jest na handel międzystanowy lub międzynarodowy, w całości lub w części.
- b) właściwe organy Sekretariatów lub Departamentów Rolnictwa Stanów, Terytoriów i Dystryktu Federalnego, jeśli produkcja przeznaczona jest na handel gminny lub międzygminny.

Jedyny akapit: Hurtownie, które prowadzą sprzedaż produktów pochodzących z zakładów podlegających kontroli Ministerstwa Rolnictwa w innym stanie lub kraju, nie podlegają rejestracji. Niemniej jednak muszą one zostać umieszczona na liście przez właściwy organ tego Ministerstwa, w przypadku produktów przeznaczonych do ponownej kontroli w tym danym zakładzie, bez uszczerbku dla kontroli sanitarnej, o której mowa w podpunkcie c) art. 4 niniejszej ustawy.

Art. 8 – To na właściwym organie Ministerstwa Rolnictwa spoczywa obowiązek kontroli sanitarnej produktów, produktów ubocznych i surowców pochodzenia zwierzęcego w portach morskich i rzecznych oraz w posterunkach kontroli granicznej, zawsze wtedy, gdy produkty przeznaczone są na handel międzystanowy lub międzynarodowy.

Art. 9 – W ciągu stu osiemdziesięciu (180) dni od publikacji niniejszej ustawy, Władza Wykonawcza Związku wydaje rozporządzenia i akty uzupełniające dotyczące kontroli przemysłowej i sanitarnej zakładów wyznaczonych zgodnie z podpunktem a) powyższego art. 4.

§ 1 – Rozporządzenie, o którym mowa w niniejszym postanowieniu, obejmuje:

- a) klasyfikację zakładów;
- b) warunki i wymogi rejestracji i umieszczania na liście, jak również przeniesienia własności;
- c) higienę zakładów;

- d) obowiązki właścicieli lub osób odpowiedzialnych za zakłady;
- e) badanie przed-i poubojowe zwierząt rzeźnych;
- f) kontrolę i ponowną kontrolę wszystkich produktów, produktów ubocznych i surowców pochodzenia zwierzęcego na różnych etapach przetwarzania i transportu;
- g) określenie rodzajów i kategorii oraz zatwierdzenie formuły produktów pochodzenia zwierzęcego;
- h) oznakowanie i rejestrację marki;
- i) kary nakładane w przypadku niezgodności;
- j) kontrolę i ponowną kontrolę produktów i produktów ubocznych w portach morskich i rzecznych oraz w posterunkach kontroli granicznej;
- k) analizę laboratoryjną;
- l) transport produktów i produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego;
- m) każdy inny aspekt uznany za niezbędny w celu zwiększenia skuteczności działań kontroli sanitarnej.

§ 2 – Dopóki rozporządzenia opisane w niniejszym artykule nie zostaną wydane, bieżące rozporządzenie uważa się za obowiązujące.

Art. 10 – To na Władzy Wykonawczej Stanów, Terytoriów i Dystryktu Federalnego spoczywa obowiązek wydania rozporządzenia lub rozporządzeń oraz wszelkich aktów uzupełniających dotyczących kontroli i ponownej kontroli sanitarnej zakładów wymienionych w podpunkcie b) art. 4 niniejszej ustawy, które jednak nie mogą kolidować z rozporządzeniem wymienionym w powyższym artykule.

Jedyny akapit: W braku rozporządzeń przewidzianych niniejszym artykułem, kontrola sanitarna wymienionych zakładów zostanie przeprowadzona, gdzie to stosowne, na podstawie rozporządzenia, o którym mowa w art. 9o niniejszej ustawy.

Art. 11 – Produkty wyznaczone zgodnie z podpunktami c) i d) art. 2o niniejszej ustawy, które przeznaczone są na handel międzystanowy i mogą zostać skontrolowane w miejscach produkcji lub wysyłki, zostaną skontrolowane w zakładach handlowych lub innych zakładach znajdujących się w ośrodkach konsumpcji, przed konsumpcją ogólnospołeczną, jak podano w rozporządzeniach przewidzianych w art. 9o.

Art. 12 – Władza Wykonawcza Związku upoważniona jest do wydania rozporządzenia i dowolnego aktu uzupełniającego dla kontroli sanitarnej zakładów, jak przewidziano w podpunkcie c) art. 4o niniejszej ustawy. Stany, terytoria i Dystrykt Federalny mogą dodatkowo ustanawiać prawo w tym samym temacie.

Art. 13 – Podczas pełnienia swojej roli w zakresie kontroli żywności organy zdrowia publicznego przekazują właściwym organom, wskazanym w podpunktach a) i b) art. 4 lub ich podległym organom, wyniki przeprowadzonych analiz kontroli, jeśli w ich rezultacie produkty lub produkty uboczne zostały skonfiskowane lub odrzucone.

Art. 14 – Rozporządzenia, o których mowa w art. 9o, 10o i 12o niniejszej ustawy mogą zostać zmienione, w całości lub w części, zawsze wtedy, gdy zmiany takie wprowadzają udoskonalenia i postęp w przemyśle produktów pochodzenia zwierzęcego.

Art. 15 – Niniejsza ustawa wchodzi w życie z dniem publikacji, uchylając wszelkie sprzeczne postanowienia.

Rio de Janeiro, 18 grudnia 1950, 129 rok niepodległości i 62 rok Republiki

EURICO G. DUTRA

A. de Novaes Filho.

Pedro Calmon.

ZARZĄDZENIE NR 30.691 z dnia 29 marca 1952

Zatwierdza nowe Rozporządzenia w sprawie kontroli przemysłowej i sanitarnej produktów pochodzenia zwierzęcego.

Prezydent Republiki sprawujący władzę przyznaną mu na mocy art. 97 poz. I Konstytucji i zgodnie z postanowieniami art. 14 Ustawy nr 1283 z dnia 18 grudnia 1950, zarządza:

Art. 1 – Nowe Rozporządzenia w sprawie kontroli przemysłowej i sanitarnej produktów pochodzenia zwierzęcego zostaje niniejszym zatwierdzone, podpisane niżej przez Stanowego Ministra Agrobiznesu, w celu zastosowania w zakładach prowadzących handel międzystanowy lub międzynarodowy, na warunkach art. 4 podpunkt a) Ustawy nr 1283 z grudnia 1950.

Art. 2 – Niniejsze Zarządzenie wchodzi w życie z dniem publikacji, uchylając tym samym wszelkie sprzeczne postanowienia.

Rio de Janeiro, 29 marca 1952, 131 rok niepodległości i 64 rok Republiki.

GETULIO VARGAS
João Cleofas

ROZPORZĄDZENIE W SPRAWIE KONTROLI PRZEMYSŁOWEJ I SANITARNEJ PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

TYTUŁ I

POSTANOWIENIA WSTĘPNE

Art. 1 – Niniejsze Rozporządzenie ustanawia normy regulujące, na całym terytorium krajowym, kontrolę przemysłową i sanitarną produktów pochodzenia zwierzęcego (zwanymi dalej: produkty pochodzenia zwierzęcego).

Art. 2 – Niniejszym kontroli i ponownej kontroli, przewidzianej niniejszym Rozporządzeniem, podlega co następuje: gatunki zwierząt gospodarskich, zwierzęta łowne, ryby i skorupiaki, mleko, jaja, miód, wosk pszczeli i ich pochodne.

§ 1 – Kontrola, o której mowa, obejmuje, z przemysłowego i sanitarnego punktu widzenia, badanie przed-i poubojowe, odbiór, obróbkę, przetwarzanie, przygotowanie, konserwację, pakowanie, przechowywanie, oznakowanie, transport i konsumpcję wszelkich produktów i produktów ubocznych, mieszanych lub nie z warzywami, przeznaczonymi lub nie do spożycia przez człowieka.

§ 2 – Kontrola obejmuje także pokrewne produkty takie jak: koagulanty, przyprawy, barwniki, konserwanty, przeciwutleniacze, drożdże i inne stosowane w przemyśle produktów pochodzenia zwierzęcego.

Art. 3 – Powyższa kontrola nie obejmuje Wydziału Kontroli Produktów Pochodzenia Zwierzęcego (*Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA*), który należy do Krajowego Departamentu Produktów Pochodzenia Zwierzęcego (*Departamento Nacional de Producao Animal – DNPA*), odpowiedzialnego przed Ministerstwem Rolnictwa (MA), zawsze w przypadku produktów przeznaczonych na handel międzystanowy lub międzynarodowy.

Art. 4 – Powyższa kontrola może być również przeprowadzona przez Wydział Sanitarnej Ochrony Zwierząt (*Divisão de Defesa Sanitária Animal – DDSA*), z tego samego departamentu, w przypadkach przewidzianych w niniejszym Rozporządzeniu lub w ramach instrukcji specjalnych.

Art. 5 – Kontrola, o której mowa, przeprowadzana będzie:

1 – w gospodarstwach wiejskich dostarczających surowiec przeznaczony do produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego;

2 – w zakładach zajmujących się odbiorem, ubojem lub przetwórstwem różnych gatunków zwierząt gospodarskich, wyznaczonych jako takie niniejszym rozporządzeniem;

3 – w zakładach zajmujących się odbiorem mleka i produktów mlecznych w celu przetwórstwa;

4 – w zakładach zajmujących się odbiorem ryb i skorupiaków w celu dystrybucji lub przetwórstwa;

5 – w zakładach zajmujących się odbiorem i dystrybucją mięsa zwierząt łownych w celu konsumpcji ogólnospołecznej;

6 – w zakładach zajmujących się produkcją lub odbiorem miodu i wosku pszczelego w celu przetwórstwa;

7 – w zakładach zajmujących się produkcją i odbiorem jaj w celu dystrybucji (świeże) lub przetwórstwa;

8 – w zakładach znajdujących się w ośrodkach konsumpcji, zajmujących się odbiorem, obróbką, przetwórstwem i dystrybucją, w całości lub w części, surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z innych stanów, bezpośrednio od zarejestrowanych lub umieszczonych na liście zakładów, lub z gospodarstw wiejskich;

9 – w portach morskich i rzecznych oraz posterunkach kontroli granicznej.

Art. 6 – Przyznanie kontroli przez DIPOA zwalnia zakłady z innych kontroli, przemysłowych lub sanitarnych; federalnych, stanowych lub gminnych.

Art. 7 – Produkty pochodzenia zwierzęcego, wytwarzane w zakładach kontrolowanych przez DIPOA są zwolnione ze wstępnej analizy lub zatwierdzenia, któremu mogą podlegać na mocy przepisów federalnych, stanowych lub gminnych.

Jedyny akapit: Oznakowanie na takich produktach jest zwolnione od wszelkich wymogów związanych ze wskazaniami wstępnej analizy lub zatwierdzenia.

Art. 8 – Dla celów niniejszego Rozporządzenia, zakład produktów pochodzenia zwierzęcego oznacza dowolny obiekt lub miejsce, w którym prowadzi się ubój lub przetwórstwo zwierząt mięsnych, jak również miejsca zajmujące się odbiorem, obróbką, przygotowaniem, konserwacją, przechowaniem, składowaniem, pakowaniem i oznakowaniem mięsa i produktów mięsnych, zwierząt łownych i ich pochodnych, ryb i skorupiaków, nabiału, jaja produktów jajecznych, miodu, wosku pszczelego i ich pochodnych oraz produktów stosowanych w przetwórstwie, dla celów przemysłowych lub handlowych.

Art. 9 – Kontrola DIPOA obejmuje dodatkowo hurtowników i detalistów, bez uszczerbku dla lokalnej kontroli sanitarnej, a jej cele to:

1 – ponowna kontrola produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych na handel międzynarodowy lub międzynarodowy;

2 – weryfikacja istnienia produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z innych stanów lub terytoriów, które nie zostały skontrolowane w zakładach pochodzenia lub, jeśli zostały, nie są zgodne z postanowieniami niniejszego Rozporządzenia.

Art. 10 – Niniejsze Rozporządzenie i akty uzupełniające, jakie mogą zostać wydane, wdrażane jest na terenie całego terytorium krajowego. Stany, terytoria i dystrykt federalny mogą uchylać swoje własne przepisy, o ile nie kolidują one z niniejszym Rozporządzeniem.

Jedyny akapit – Kontrola przemysłowa i sanitarna w zakładach produktów pochodzenia zwierzęcego, prowadzących sprzedaż na terenie gminy lub w innych gminach w obrębie stanu, regulowana jest niniejszym Rozporządzeniem w przypadku stanów, terytoriów lub gmin nie posiadających własnych przepisów.

Art. 11 – Kontrola federalna ustanawiana jest na stałe lub tymczasowo.

Jedyny akapit: Stała kontrola federalna obejmuje:

1 – zakłady mięsne i produktów mięsnych prowadzące ubój i przetwórstwo różnych gatunków zwierząt gospodarskich i zwierząt łownych;

2 – zakłady, w których przygotowywane są produkty tłuszczowe;

3 – zakłady zajmujące się odbiorem i przetwórstwem mleka przeznaczonego, w całości lub w części, do konsumpcji ogólnospołecznej;

4 – zakłady zajmujące się odbiorem, przechowywaniem i dystrybucją ryb i skorupiaków;

5 – zakłady zajmujące się odbiorem i dystrybucją jaj;

6 –zakłady zajmujące się odbiorem świeżego mięsa z zakładów znajdujących się w innych stanach.

Art. 12 – Kontrola przemysłowa i sanitarna produktów pochodzenia zwierzęcego, w ramach DIPOA, obejmuje:

1 – ogólną higienę zarejestrowanych lub umieszczonych na liście zakładów;

2 – dostawę, odbiór, sieć rurociągów, przechowywanie, uzdatnianie i dystrybucję wody jak również odbiór, dystrybucję i odprowadzanie ścieków;

3 – funkcjonowanie zakładów;

4 – badania przed-i poubojowe zwierząt gospodarskich;

5 – fazy obejmujące odbiór, obróbkę, przygotowanie, pakowanie, konserwowanie, przechowywanie i transport wszystkich produktów pochodzenia zwierzęcego i produktów ubocznych oraz surowców, mieszanych lub nie z warzywami;

6 – pakowanie i oznakowanie produktów i produktów ubocznych;

7 – klasyfikację produktów i produktów ubocznych, zgodnie z rodzajami i standardami przewidzianymi w niniejszym Rozporządzeniu lub zatwierdzonych formułach;

8 – badania technologiczne, mikrobiologiczne, histologiczne i chemiczne surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego, gdy jest to wymagane;

9 – produkty i produkty uboczne dostępne na rynkach konsumpcyjnych, w celu oceny zgodności ze środkami ustanowionymi w niniejszym Rozporządzeniu;

10 –surowce u źródeł produkcyjnych lub pośrednich, jak również w tranzycie w portach morskich i rzecznych i posterunkach kontroli granicznej;

11 – środki transportu żywych zwierząt, ich pochodnych i surowców, do wykorzystania jako żywność dla ludzi.

Art. 13 – Tylko zakłady działające w ramach stałej kontroli mogą prowadzić handel międzynarodowy.

Art. 14 – W przypadku zakładówmięsnych i produktów mięsnych pod kontrolą DIPOA, surowce pochodzące z zakładów pod kontrolą stanową lub gminną mogą zostać do nich wprowadzone wyłącznie według uznania Wydziału.

Art. 15 – Zarejestrowane zakłady, które przygotowują produkty uboczne niezdatne do spożycia przez ludzi mogą odbierać surowce z nieskontrolowanych miejsc, o ile towarzyszą im świadectwa sanitarne lokalnego Wydziału Sanitarnej Ochrony Zwierząt.

Art. 16 – Personel odpowiedzialny za egzekwowanie niniejszego Rozporządzenia powinien posiadać osobisty i funkcjonalny identyfikator wydany przez DIPOA lub DDSA, który zawiera, obok nazwy organu, numer porządkowy, nazwisko, zdjęcie, odcisk palca, stanowisko i datę wydania.

Jedyny akapit: Personel, o którym mowa, podczas wykonywania swoich obowiązków ma obowiązek przedstawiania identyfikatora na żądanie identyfikacji.

Art. 17o – “Mięso zwierząt gospodarskich” oznacza dalej dojrzałą tkankę mięśniową i inne towarzyszące tkanki, z lub bez odpowiednich kości, pochodzące od zwierząt poddanych ubojowi pod kontrolą.

§ 1 – Przy wykorzystywaniu w przetworach, produkcji przetworzonych artykułów spożywczych, “mięso” (surowiec) oznacza tkankę mięśniową, pozbawioną tłuszczu, nerwów, zwojów, ścięgien i kości.

§ 2 – “Podroby” oznaczają narządy i wnętrzności zwierząt gospodarskich, stosowane jako żywność dla ludzi (mózg, ozór, serce, wątroba, nerki, żwacz, retikulum), w tym ogony i *mocotó* (galareta z nóżek cielęcych).

Art. 18 –Poddane ubojowi zwierzę, składające się z tkanek mięśniowych i kości, z usuniętą głową, nogami, ogonem, skórą, wnętrznościami, przygotowane technicznie stanowi „tuszę”.

§ 1 – W przypadku świń, “tusza” może zawierać skórę, głowę i nogi.

§ 2 – “Tusza” podzielona wzdłuż kręgosłupa stanowi “półtusze”, które, podzielone następnie poprzez cięcie między dwoma żebrami, zmienne w zależności od regionalnych zwyczajów, stanowią przednie i tylne „ćwierćtusze”.

§ 3 – Gdy tusze, półtusze lub ćwierćtusze przeznaczone są na rynki międzynarodowe, muszą być spełnione wymogi kraju importującego.

Art. 19 – Zwykłe oznaczenie „produkt”, „produkt uboczny”, „towary” lub „artykuł spożywczy”, dla celów niniejszego Rozporządzenia, opisuje „produkt pochodzenia zwierzęcego lub jego surowiec”.

TYTUŁ II

Klasyfikacja zakładów

Art. 20 – Klasyfikacja zakładów produktów pochodzenia zwierzęcego obejmuje zakłady:

- 1 – mięsne i produktów mięsnych;
- 2 – produkcji mleka i produktów mlecznych (nabiału);
- 3 – produkcji ryb, skorupiaków i ich pochodnych;
- 4 – produkcji jaj i produktów jajecznych;
- 5 – produkcji miodu, wosku pszczelego i ich pochodnych;
- 6 – hurtowników lub eksporterów produktów pochodzenia zwierzęcego.

Jedyny akapit: Zwykłe oznaczenie „zakład” obejmuje dalej wszystkie rodzaje i oddziały zakładów przewidzianych w klasyfikacji niniejszego Rozporządzenia.

Rozdział I

Zakłady mięsne i produktów mięsnych

Art. 21 – Zakłady mięsne i produktów mięsnych klasyfikuje się w następujący sposób:

- 1 – rzeźnie-chłodnie;

- 2 – rzeźnie;
- 3 – rzeźnie małych i średnich zwierząt;
- 4 – fabryka suszonej wołowiny;
- 5 – fabryka konserw;
- 6 – zakłady produktów wieprzowych;
- 7 – zakłady produktów tłuszczowych;
- 8 – magazyny mięsa i produktów mięsnych;
- 9 – zakłady produktów niejadalnych;
- 10 – rzeźnia drobiu i królików;
- 11 – magazyny-chłodnie.

§ 1 – “Rzeźnia-chłodnia” to zakład, który posiada komplet urządzeń i wyposażenia odpowiedniego dla potrzeb uboju, obróbki, przygotowania i konserwacji gatunków zwierząt gospodarskich w różnych postaciach, wraz z kompletnym, racjonalnym i dokładnym zagospodarowaniem niejadalnych produktów ubocznych. Powinien posiadać przemysłowe urządzenia chłodnicze.

§ 2 – “Rzeźnia” to zakład, który posiada komplet urządzeń i wyposażenia odpowiedniego dla potrzeb uboju dowolnego gatunku zwierząt gospodarskich, w celu dostawy świeżego mięsa na rynek wewnętrzny, wyposażony lub niewyposażony w urządzenia przetwórcze. Musi obowiązkowo posiadać dostępne urządzenia i wyposażenie dla potrzeb kompletnego i właściwego zagospodarowania całości surowca oraz przygotowania niejadalnych produktów ubocznych.

§ 3 – „Rzeźnia małych i średnich zwierząt” to zakład, który posiada komplet urządzeń i wyposażenia odpowiedniego dla potrzeb uboju i przetwórstwa: a) świń; b) owiec; c) kóz; d) drobiu i królików; e) futerkowych zwierząt łownych; posiadający przemysłowe urządzenia chłodnicze i, z zastrzeżeniem decyzji DIPOA, urządzenia do zagospodarowania niejadalnych produktów ubocznych.

§ 4 – “Fabryka suszonej wołowiny” to zakład, który dokonuje uboju głównie w celu produkcji *charque* (suszonej wołowiny). Musi obowiązkowo posiadać dostępne własne urządzenia i wyposażenie dla potrzeb pełnego i właściwego zagospodarowania całości surowca oraz przygotowania niejadalnych produktów ubocznych.

§ 5 – „Fabryka konserw” to zakład przetwarzający mięso różnych gatunków zwierząt gospodarskich, z lub bez dołączonej sali ubojowej, i posiadający chłodnie przemysłowe oraz odpowiednie wyposażenie do przygotowania niejadalnych produktów ubocznych;

§ 6 – „Zakład produktów wieprzowych” to zakład, który posiada salę ubojową i powiązane urządzenia, przetwarza mięso świń i, na skalę ściśle niezbędną dla swojej działalności, mięso innych gatunków. Posiada przemysłowe urządzenia chłodnicze i odpowiednie wyposażenie w celu kompletnego zagospodarowania niejadalnych produktów ubocznych.

§ 7 – “Zakład produktów tłuszczowych” to zakład wykorzystywany wyłącznie do produkcji tłuszczów, z wyjątkiem masła, mieszanych lub nie z produktami roślinnymi.

§ 8 – “Magazyn mięsa i produktów mięsnych” to zakład, który dokonuje odbioru, przechowywania, konserwacji, pakowania w celu wysyłki oraz dystrybucji świeżego lub schłodzonego mięsa różnych

gatunków zwierząt gospodarskich i innych produktów pochodzenia zwierzęcego, z lub bez dołączonych urządzeń przetwórczych, spełniający niezbędne wymogi, z zastrzeżeniem decyzji DIPOA.

§ 9 – “Zakład produktów niejadalnych” to zakład zajmujący się obróbką surowców i pozostałości zwierzęcych z różnych źródeł, w celu wyłącznego przygotowania produktów niezdatnych do spożycia przez ludzi.

§ 10 – “Rzeźnia drobiu i królików” to zakład, który posiada urządzenia do uboju i przetwórstwa: a) drobiu i ptaków łownych oraz b) królików, a także posiada dostępne przemysłowe urządzenia chłodnicze oraz, z zastrzeżeniem decyzji DIPOA, urządzenia do zagospodarowania (obróbki) niejadalnych produktów ubocznych.

§ 11 – “Magazyn–chłodnia” to zakład przeznaczony głównie do przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego z wykorzystaniem chłodu przemysłowego.

Art. 22 – Fabryka konserw, fabryka suszonej wołowiny oraz zakłady produktów wieprzowych, zarejestrowane w DIPOA, mogą dostarczać świeże lub schłodzone mięso na lokalne rynki konsumpcyjne, dopóki środek ten przyczynia się do interesów gminy.

Art. 23 – Podczas rejestracji oficjalnej nazwy zakładów, słowo „chłodnia” (*frigorífico*) może być w niej zawarte tylko wtedy, gdy jest to w pełni usprawiedliwione zastosowaniem przemysłowych urządzeń chłodniczych.

ROZDZIAŁ II

Zakłady mleczarskie

Art. 24o – Zakłady mleczarskie klasyfikuje się następująco:

1 – Gospodarstwa wiejskie, w tym:

- a) gospodarstwa mleczarskie;
- b) obory mleczne;
- c) fermy mleczne.

2 – Ośrodki mleczarskie, w tym:

- a) uchylono;
- b) ośrodkiskupu;
- c) ośrodkischładzania mleka;
- d) uchylono;
- e) ośrodkikoagulacji mleka;
- f) fabryki serów.

3 – Zakłady przemysłowe, w tym:

- a) zakłady przetwórstwa mleka;

- b) zakłady produkcji nabiału;
- c) zakłady-magazyny;
- d) magazyny nabiału.

Art. 25 – “Gospodarstwa wiejskie” to zakłady produkujące mleko dla dowolnych celów handlowych, mianowicie:

1 – „gospodarstwo mleczarskie” to zakład znajdujący się zasadniczo na obszarze wiejskim, przeznaczony do produkcji surowego mleka spożywczego typu „C” lub dla celów przemysłowych.

2 – „obora mleczna” to zakład znajdujący się w obszarze wiejskim lub podmiejskim, przeznaczony najlepiej do produkcji i chłodzenia surowego mleka spożywczego typu „B”.

3 – „ferma mleczna” to zakład produkcji, schładzania, pasteryzacji i butelkowania surowego mleka spożywczego typu „A”.

Jedyny akapit – gospodarstwa mleczarskie, zgodnie z ich położeniem w stosunku do rynków konsumpcyjnych i środków transportu, mogą dostarczać surowe mleko spożywcze typu „B”, o ile spełniają wymogi dla obór mlecznych.

Art. 26 – “Ośrodki mleczarskie” to zakłady pośrednie między gospodarstwami mleczarskimi a zakładami przetwórstwa mleka lub produkcji nabiału. Są one odpowiedzialne za skup mleka, śmietany i innych surowców, w celu krótkotrwałego przechowywania, transferu pojemników, schładzania, odtłuszczenia, koagulacji i natychmiastowego transportu do zarejestrowanych zakładów. Ośrodki te to:

1 – uchylono;

2 – „Ośrodek skupu” to zakład skupu śmietany i mleka spożywczego lub przemysłowego, w którym można przeprowadzić pomiar, ważenie i transfer pojemników do transportu;

3 – „Ośrodek schładzania mleka” to zakład obróbki mleka spożywczego lub przemysłowego na zimno;

4 – uchylono;

5 – „Ośrodek koagulacji mleka” to zakład koagulacji i częściowej obróbki mleka do chwili uzyskania twarogu, formowanego lub nie, przeznaczonego do produkcji sera podpuszczkowego, rurek serowych, sera typu *requeijão* lub sera kazeinowego.

6 – „Fabryka serów” to zwykły zakład znajdujący się w gospodarstwie mleczarskim, gdzie wyrabiany jest świeży ser.

Art. 27 – “Zakłady przemysłowe” to zakłady odbioru mleka i jego pochodnych w celu przetwórstwa, obróbki, konserwacji, produkcji, dojrzewania, pakowania, oznakowania i wysyłki, mianowicie:

1 – „Zakład przetwórstwa mleka” to zakład, który ma na celu odbiór/skup, filtrowanie, pasteryzację i higieniczne butelkowanie mleka przeznaczonego bezpośrednio do spożycia lub do zakładów-magazynów;

2 – „Zakład produkcji nabiału” to zakład odbioru mleka i śmietany w celu przygotowania dowolnego produktu nabiałowego;

3 – „Zakład-magazyn” to zakład znajdujący się w ośrodkach konsumpcji, nowoczesnie wyposażony i utrzymywany na wysokim poziomie technicznym, w celu odbioru mleka i śmietany oraz posiadający urządzenia przetwórcze spełniające wymogi niniejszych Rozporządzeń w zakresie zakładów produkcji nabiału;

4 – „Magazyn nabiału” to zakład odbioru, dojrzewania, klasyfikacji i pakowania produktów mlecznych, z wyłączeniem mleka świeżego.

ROZDZIAŁ III

Zakłady produkcji ryb, skorupiaków i pozyskiwanych z nich produktów

Art. 28 – Zakłady produkcji ryb, skorupiaków i ich pochodnych klasyfikuje się następująco:

1 – magazyny ryb i skorupiaków;

2 – zakłady przetworzonych produktów z ryb i skorupiaków

§ 1 – „Magazyn ryb i skorupiaków” to zakład posiadający odpowiednie urządzenia w celu odbioru, obróbki, schładzania, dystrybucji i komercjalizacji ryb i skorupiaków. Może posiadać dołączone urządzenia przetwórcze i w takim przypadku powinien spełniać wymogi ustanowione dla zakładów przetworzonych produktów z ryb i skorupiaków oraz posiadać dostępne wyposażenie dla potrzeb starannego zagospodarowania niejadalnych produktów ubocznych.

§ 2 – „Zakład przetworzonych produktów z ryb i skorupiaków”, który posiada odpowiednie urządzenia i wyposażenie w celu odbioru i przetwórstwa ryb i skorupiaków w dowolny sposób, starannie zagospodarowujący niejadalne produkty uboczne.

ROZDZIAŁ IV

Zakłady produkcji jaj i produktów jajecznych

Art. 29 – Zakłady produkcji jaj i produktów jajecznych klasyfikuje się następująco:

1 – magazyn jaj;

2 – zakład przetworzonych produktów jajecznych.

§ 1 – „Magazyn jaj” to zakład, którego główny cel to odbiór, klasyfikacja, pakowanie, identyfikacja i dystrybucja świeżych jaj, posiadający lub nie urządzenia przetwórcze;

§ 2 – „Zakład przetworzonych produktów jajecznych” to zakład odbioru i przetwórstwa jaj.

ROZDZIAŁ V

Zakłady produkcji miodu i wosku pszczelego

Art. 30 – Zakłady produkcji miodu i wosku pszczelego klasyfikuje się następująco:

1 – pasieki;

2 – magazyny miodu i wosku pszczelego.

§ 1 – „Pasieka” to zakład głównie przeznaczony do produkcji, przetwórstwa i klasyfikacji miodu i jego pochodnych.

§ 2 – “Magazyn miodu i wosku pszczelego” to zakład odbioru, klasyfikacji i przetwórstwa miodu i wosku pszczelego.

ROZDZIAŁ VI

HURTOWNICY

Art. 31 – “Hurtownik” to zakład odbierający produkty pochodzenia zwierzęcego gotowe do spożycia, właściwie zapakowane i oznakowane oraz przeznaczone na rynki międzystanowe lub międzynarodowe.

Jedyny akapit – Hurtownicy nie mogą dokonywać żadnej obróbki produktów i muszą spełniać następujące wymogi:

- 1 – Posiadać właściwe miejsca/pomieszczenia/dobudówki w celu utrzymywania i przechowywania produktów, które należy przechowywać oddzielnie.
- 2 – Posiadać, gdy to stosowne, chłodnie nadające się do przechowywania i konserwacji produktów łatwo psujących się, zwłaszcza świeżych, tłuszczów ogółem i produktów nabiałowych.
- 3 – Spełniać wymogi, które umożliwiają utrzymywanie zakładu w higienicznych warunkach.

TYTUŁ III

Działalność zakładów

Art. 32 – Działalność zakładu produktów pochodzenia zwierzęcego w celu prowadzenia handlu międzystanowego lub międzynarodowego nie jest dopuszczalna, jeśli taki zakład nie posiada kompletnego wyposażenia dla tego celu.

Jedyny akapit – Urządzenia i wyposażenie opisane w niniejszym Rozporządzeniu obejmują minimalną liczbę pomieszczeń, maszyn i narzędzi z uwagi na zdolność produkcyjną każdego zakładu.

Art. 33 – Zakłady produktów pochodzenia zwierzęcego powinny spełniać następujące podstawowe i powszechne wymogi; muszą być wyposażone w:

- 1 – wystarczająco duży obszar dla potrzeb budowy obiektu lub głównego obiektu i innych urządzeń;
- 2 – dużo naturalnego i sztucznego światła, jak również odpowiednią wentylację we wszystkich pomieszczeniach, w celu spełnienia stosownych wymogów technologicznych;
- 3 – podłogi uszczelnione właściwym materiałem. Zgodnie z rodzajem zakładu i warunkami określonymi przez DIPOA, wymagane jest, aby podłogi były wyłożone zwykłym lub czerwonym cementem, glazurowanymi lub żelaznymi płytkami, blokami kamiennymi uznanymi za nieprzepuszczalne i umożliwiającymi łatwy montaż lub jakimkolwiek innym uprzednio zatwierdzonym materiałem. Podłogi muszą być tak skonstruowane, aby ułatwiać odbiór i odprowadzanie ścieków do kanalizacji.
- 4 – zasadniczo ściany i przegrody muszą być wyłożone płytkami lub uszczelnione przynajmniej do wysokości 2 m (dwóch metrów) wysokości i, w całości lub w części, pokryte białymi glazurowanymi płytkami, gdy to konieczne, a w szczególnych przypadkach, według uznania DIPOA, innym odpowiednim materiałem. Pozostała część musi być otynkowana, pobielona lub pomalowana.
- 5 – sufit musi być wykonany z odpowiedniego materiału we wszystkich pomieszczeniach, gdzie dokonuje się odbioru, obróbki lub przygotowania surowca i produktów jadalnych.

6 – pomieszczenia i urządzenia do przetwórstwa, konserwacji, pakowania i przechowywania produktów jadalnych są oddzielone od obszarów przetwórstwa produktów niejadalnych za pomocą ścianki rozciągającej się od podłogi do sufitu.

7 – stoły ze stali nierdzewnej do obróbki i przygotowania surowca i produktów jadalnych, zamontowane na żelaznej ramie. Dopuszcza się także strukturę cementową wyłożoną białymi płytkami lub marmurem, a także drewniany stół pokryty blachami nierdzewnymi;

8 – pudła, skrzynie, tace, naczynia i wszelkie inne pojemniki lub zbiorniki wykonane są ze stali nierdzewnej; zbiorniki, według przeznaczenia, mogą być wykonane z cementu, odpowiednio wyłożone białymi płytkami.

9 – system wodociągowy ma właściwie spełniać wymogi pracy przemysłowej i urządzeń sanitarnych oraz, gdy to stosowne, urządzeń do uzdatniania wody;

10 – duża ilość zimnej i ciepłej wody, we wszystkich obszarach obróbki i przygotowania nie tylko produktów, ale także niejadalnych produktów ubocznych;

11 – kanalizacja we wszystkich pomieszczeniach, podłączona do rur kolektorowych, połączonych z głównym systemem odwadniającym, wyposażonym w odpowiednią liczbę rurociągów i urządzeń do retencji i ponownego wykorzystania tłuszczów, pozostałości i ciał pływających, jak również do sztucznego oczyszczania, jeśli to konieczne, zrzutów do rzeki całorocznej lub szamba;

12 – przebieralnie, szatnie, pomieszczenia socjalne, toalety i inne ważne pomieszczenia, proporcjonalnie do liczby personelu, oddzielone pod względem płci, całkowicie odizolowane i odległe od pomieszczeń przetwórstwa produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi;

13 – wybrukowane tarasy i ulice, jak również obszary suszenia produktów;

14 – obszar siedziby Inspekcji Federalnej, według uznania DIPOA, obejmuje pomieszczenia robocze, laboratoria, archiwa, szatnie, pomieszczenia socjalne i sanitariaty;

15 – okna z żaluzjami i łatwe do otwierania drzwi, w celu zwolnienia miejsca w korytarzach i przejściach, wyposażone w ruchome moskitiery, gdy to stosowne;

16 – pomieszczenia chłodnicze z komorami chłodniczymi i przedsionkami, w liczbie i o wielkości takiej, jak to konieczne, zgodnie z wydajnością zakładu;

17 – platformy, gdy są dozwolone, muszą pozostawić przynajmniej 2,50 m (dwa metry i pięćdziesiąt centymetrów) przestrzeni od podłogi do sufitu, o ile nie wpływają na oświetlenie lub wentylację sąsiednich pomieszczeń;

18 – solidne i bezpieczne schody, wykonane ze zbrojonego betonu, murowane lub metalowe, wyposażone w poręcze i podesty co 20 (dwadzieścia) stopni, o nachyleniu w dowolnym punkcie wynoszącym 50 (pięćdziesiąt) stopni. Schody spiralne mogą służyć wyłącznie jako schody ewakuacyjne;

19 – windy, dźwigi i wszelkie inne urządzenia mechaniczne, zapewniające odpowiednią wytrzymałość, bezpieczeństwo i stabilność;

20 – niezbędne i odpowiednie wyposażenie dla potrzeb prac przeprowadzanych w zakładzie; przestrzegające norm technik przemysłowych; obejmujące wyposażenie dla potrzeb zagospodarowania i przetwórstwa niejadalnych produktów ubocznych;

21 – należy unikać transmisji; jednak jeśli nie jest to możliwe, należy je zainstalować tak, aby niekolidowały z pracą wykonywaną w pomieszczeniach i wbudować, według potrzeby;

22 – kawiarnie, w zakładach zatrudniających ponad 300 (trzysta) osób;

23 – systemy rurociągów o rurach nadających się do wody stosowanej wyłącznie do mycia ścian i podłóg, w czerwonych węzłach; woda przeznaczona do mycia wyposażenia i stosowana podczas obróbki surowca i produktów jadalnych dostarczana jest w białych lub czarnych węzłach;

24 – spadziste dachy stosowane są tylko wtedy, gdy wysokość między podłogą a sufitem może zostać utrzymana na minimalnym akceptowalnym poziomie dla pomieszczenia lub sąsiednich pomieszczeń;

25 – pomieszczenia do przechowywania paliwa stosowanego przy wytwarzaniu pary;

26 – pomieszczenia administracyjne, warsztaty, pomieszczenia do przechowywania, pakowania, znakowania, wysyłki i inne, według potrzeby.

Art. 34 – Zakłady mięsne i produktów mięsnych muszą także spełniać następujące wymogi:

1 – znajdować się w centralnej części terenu oddalonego od dróg publicznych, najlepiej 5 m (pięć metrów) od frontu, posiadać boczne wejścia zapewniające wystarczającą ilość miejsca dla ruchu pojazdów transportowych;

2 – być następującej wysokości: hala uboju bydła – 7 m (siedem metrów), od pomieszczenia wykrawiania w kierunku linii 4 m (cztery metry); w innych pomieszczeniach wysokość taką należy ustalić przy składaniu projektów budowlanych do DIPOA;

3 – posiadać zadaszne zagrody, kojce, toalety, prysznice, pomieszczenia do kąpieli nóg oraz inne pomieszczenia odbioru, przebywania i przemieszczania zwierząt, odpowiednio wybrukowane lub uszczelnione i nachylone w kierunku systemu odwadniającego, wyposażone w podłóża i karmidła;

4 – posiadać odpowiednie pomieszczenia do przeprowadzania sekcji, wraz z sąsiednim piecem krematoryjnym, oznaczone, jak wynika z niniejszego Rozporządzenia „DziałSekcji”;

5 – zawierać odpowiednie pomieszczenia do oddzielania i izolowania chorych zwierząt;

6 – być wyposażone, w przypadku zakładów przetwórstwa mięsa, w pomieszczenia i wyposażenie do dezynfekcji wagonów i innych pojazdów stosowanych podczas transportu zwierząt;

7 – zbudować kojce do odbioru zwierząt, stajnie, chlewy, zagrody i inne obszary, które, z uwagi na swój charakter, wydzielają nieprzyjemne zapachy, w tak dużej odległości jak to możliwe od obszarów, w których dokonuje się odbioru, obróbki lub przygotowania produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi;

8 – posiadać, zgodnie z klasyfikacją zakładów, halę ubojową, oddzielną dla różnych gatunków, dział wytrzewiania, zakład utylizacji do przetwarzania jadalnych i niejadalnych produktów tłuszczowych, fabrykę wędlin, pomieszczenie do konserwacji, przechowywania i solenia skór; pomieszczenia do solenia, ponownego solenia i suszenia mięsa; dział niejadalnych produktów ubocznych oraz różne pomieszczenia magazynowe, jak również komory chłodnicze w liczbie i rozmiarze proporcjonalnym do wydajności zakładu;

9 – posiadać dokładne i odpowiednie wyposażenie przemysłowe, takie jak maszyny, urządzenia, ciężarówki, wozy, wózki, skrzynie, stoły, wagony kolejowe, palety i inne stosowane na jakimkolwiek etapie odbioru i przetwórstwa surowca oraz przygotowania produktu, w takiej liczbie i o takiej jakości, aby spełnić standardy branżowe;

10 – być wyposażone w metalowe wózki, pomalowane na czerwono i z możliwością zaplombowania, przeznaczone wyłącznie do transportu odrzuconego surowca i produktów, opatrzone wyraźnym napisem „produkty odrzucone”;

11 – posiadać odpowiednie pomieszczenia do przygotowania niejadalnych produktów ubocznych;

12 – posiadać, zgodnie z charakterem zakładu, powierzchnie magazynowe na kopyta, rogi, kości, obornik, grzywy, paszę i inne niejadalne produkty lub półprodukty, usytuowane z dala od pomieszczeń, w których dokonuje się obróbki bądź przygotowania produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi;

13 – posiadać wurniki, w liczbie i o pojemności zgodnej z dziennymi wskaźnikami uboju;

14 – posiadać właściwe wyposażenie i pomieszczenia do zagospodarowania gruczołów wydzielania wewnętrznego i przygotowania wyciągów z gruczołów;

15 – być wyposażone w kotły, spełniające zapotrzebowanie zakładu;

16 – być wyposażone w urządzenia parowe i wodne we wszystkich pomieszczeniach obróbki i przetwórstwa;

17 – pomieszczenia przetwórcze powinny mieć powierzchnię co najmniej 20 m² (dwadzieścia metrów kwadratowych);

§ 1o – W szczególnych przypadkach, DIPOA może zezwolić na zastosowanie maszyn przeznaczonych do produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przy produkcji produktów pochodzenia roślinnego, niemniej jednak nie mogą one posiadać urzędowych pieczęci kontrolnych przewidzianych niniejszym Rozporządzeniem;

§ 2o – Po oddelegowaniu przez właściwy organ, DIPOA może przeprowadzić kontrolę produktów pochodzenia roślinnego w zakładach pod nadzorem Inspekcji Federalnej i w takim przypadku należy przestrzegać niniejszego Rozporządzenia, gdy to stosowne;

Art. 35 – Zakłady produkcji mleka i produktów mlecznych muszą przestrzegać następujących warunków:

A – mających zastosowanie do wszystkich zakładów, które powinny:

1 – znajdować się z dala od źródeł nieprzyjemnych zapachów;

2 – budować pomieszczenia i urządzenia z zachowaniem, jeśli to stosowne, nachylenia w kierunku odpływu przez całą linię odbioru, obróbki, produkcji i dojrzewania produktów;

3 – za pomocą sięgającej do sufitu ścianki oddzielić główne obszary zakładowe, takie jak obszary odbioru surowców, odtłuszczenia, pasteryzacji, solenia, dojrzewania, butelkowania i przechowywania produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi od obszarów przeznaczonych do mycia i sterylizacji pojemników lub do przygotowania produktów niejadalnych;

4 – znajdować się w centralnej części terenu oddalonego od dróg publicznych, najlepiej 5 m (pięć metrów) od frontu, posiadać boczne wejścia zapewniające wystarczającą ilość miejsca dla ruchu pojazdów transportowych;

5 – w pomieszczeniach roboczych odległość między podłogą a sufitem ma wynosić 3,50 m (trzy metry i pięćdziesiąt centymetrów); 3 m (trzy metry) na platformach, w laboratoriach, w pomieszczeniach mycia pojemników; 2,80 (dwa metry i osiemdziesiąt centymetrów) w przebieralniach i sanitariatach;

6 – pomieszczenia muszą być położone w taki sposób, aby uniemożliwić ingerencję światła słonecznego w produkcję lub dojrzewanie produktów;

7 – być wyposażone w kompletne i odpowiednie maszyny przemysłowe do celów pasteryzacji i przetwórstwa, najlepiej maszyny sprzężone;

8 – posiadać odpowiednie, właściwie wyposażone pomieszczenie lub obszar, według uznania DIPOA, do mycia i sterylizacji pojemników, cystern i butelek. Gospodarstwa mleczarskie i budynki wiejskie, ośrodki odbioru, ośrodki odtłuszczania mleka i fabryki serów mogą posiadać proste urządzenia dla celów wytwarzania ciepłej wody i pary;

9 – być wyposażone w powierzchnie magazynowe na butelki i pojemniki;

10 – posiadać, według potrzeb, budynki ochronne dla cystern;

B – Szczegółowe warunki dla różnych zakładów, mianowicie:

a) Gospodarstwa mleczarskie powinny:

1 – posiadać dobrze nawodnione i utrzymane pastwiska, których powierzchnia powinna być proporcjonalna do istniejącego stada;

2 – utrzymywać krowy mleczne w dobrych warunkach sanitarnych;

3 – posiadać dostępne pomieszczenia niezbędne do gromadzenia bydła podczas obsługi i dojenia;

4 – utrzymywać obory i kojce w czystości, otoczone pobielonym ogrodzeniem, wyposażone w powierzchnie magazynowe na paszę oraz obszary czyszczenia bydła, w tym obszary wykorzystywane podczas stosowania środka kleszczobójczego;

5 – zainstalować obszary dojenia, które mogą mieć wiejski charakter, ale muszą być solidne i higieniczne, o nieprzepuszczalnych podłogach, z cementowym zbiornikiem z bieżącą wodą, drewnianymi platformami na pojemniki z mlekiem, urządzeniami hermetycznymi podczas mycia i dojenia; obszar dojenia może być w prosty sposób ogrodzony, z lub bez ścianek wewnętrznych. Powinien posiadać wyłożony płytkami lub nawet kryty strzechą dach i przynajmniej 3 m (trzy metry) wysokości;

§ 1o – “Mleczarnie” (retiros leiteiros) muszą przestrzegać tych samych wymogów, podanych w niniejszym Rozporządzeniu, dotyczących pomieszczeń udojowych.

b) Obory mleczne powinny:

1 – posiadać właściwe pastwiska, o obszarze proporcjonalnym do istniejącego stada oraz, gdy to konieczne, lasy chroniące od wiatru;

2 – utrzymywać stado mleczne w dobrych warunkach sanitarnych i w warunkach zgodnych z produkcją mleka;

3 – posiadać właściwie wykończone obory, proporcjonalne pod względem rozmiaru do istniejącego stada;

4 – posiadać obory, najlepiej w kształcie prostokąta, z niezbędnymi przejściami i korytarzami oraz o obszarze odpowiadającym liczbie zwierząt, jakie mają tam przebywać; zaleca się jedną oborę na każde 80 (osiemdziesiąt) zwierząt. Muszą one mieć wysokość co najmniej 3 m (trzy metry); posiadać nieprzepuszczalne podłogi, wykończone szorstkim cementem, płytami kamiennymi lub innym akceptowalnym materiałem, o nachyleniu nie większym niż 2% (dwa procent), wyposażone

w kanały o dostatecznej szerokości, głębokości i nachyleniu. Mogą posiadać, lub nie, ściany, które, jeśli są, muszą być uszczelnione odpowiednim materiałem do wysokości co najmniej 1,20 m (metr dwadzieścia). Powinny posiadać łatwe do czyszczenia, najlepiej ocementowane, koryta na paszę, dostawę wody pitnej, kanalizację i odpowiednie urządzenia do odbioru i przetwarzania odpadów organicznych;

5 – posiadać stanowiska chłodzenia, według uznania DIPOA, do schładzania mleka do temperatury co najmniej 10°C (dziesięciu stopni Celsjusza), gdy na miejscu brak zakładu przetwórstwa mleka;

6 – posiadać mleczarnię, do produkcji mleka typu B, przestrzegającej powyższych warunków.

§ 2o – Gdy DIPOA uzna, że obora jest w zadowalającym stanie, może zwolnić zakład z posiadania mleczarni.

§ 3o – Gdy schładzanie mleka odbywa się w zakładzie, obok obory musi znajdować się odpowiednie pomieszczenie, właściwie skonstruowane, zainstalowane i wyposażone.

§ 4o – “Obory mleczne” powinny także posiadać urządzenia pomocnicze, mianowicie: silos, toalety, rozpylacz środka kleszczobójczego, magazyn paszy z miejscem na przygotowywanie paszy, kojce dla cieląt i bloki obornika umieszczone w odległości przynajmniej 50 m (pięćdziesięciu metrów) od mleczarni.

c) Folwarki mleczne powinny:

1 – znajdować się w podmiejskich lub wiejskich strefach gmin, niedaleko i najlepiej dookoła dużych ośrodków konsumpcji;

2 – posiadać wystarczającą ilość gruntów, o obszarze proporcjonalnym do istniejącego stada, ustalenie minimalnego stopnia obszaru przeznaczonego na uprawę paszy i pastwisko, jak również minimalnych urządzeń zostanie dokonane przez DIPOA;

3 – posiadać budynki usytuowane w odległości ponad 50 m (pięćdziesięciu metrów) od dróg publicznych i miejsc zamieszkania;

4 – posiadać „mleczarnię” przeznaczoną wyłącznie do tego celu, wyposażoną w niezbędne wyposażenie proporcjonalne do liczby krów. Mleczarnia powinna zawierać następujące elementy: obszar, wystarczające oświetlenie i wentylację, co najmniej 3 m (trzy metry) między podłogą i sufitem, pobielony lub pomalowany sufit, nieprzepuszczalną podłogę pokrytą płytkami ceramicznymi lub żelaznymi lub cementem w jasnych kolorach, stopniowaną w celu odpływu, łatwą do mycia, ściany wykończone płytkami ceramicznymi w jasnych kolorach do wysokości 2 m (dwóch metrów), pozostałą część należy pobielić, otynkować lub pomalować farbą olejną, osłonięte drzwi i okna, dużą ilość ciepłej i zimnej wody pitnej oraz system kanalizacyjny.

5 – posiadać zakład przetwórstwa mleka, zainstalowany zgodnie z niniejszym Rozporządzeniem;

6 – być wyposażone w przyrządy ze stali nierdzewnej, gdy to wskazane;

7 – obejmować pole lub zagrodę dla krów o powierzchni co najmniej 100 m² (stu metrów kwadratowych) na jedno zwierzę w okresie laktacji;

8 – zawierać pomieszczenia do izolowania i leczenia chorych zwierząt;

9 – spełniać inne wymogi podane dla „obór mlecznych”.

e) Ośrodki odbioru powinny:

1 – posiadać pomieszczenia do odbioru mleka, laboratorium do szybkiej analizy mleka lub śmietany oraz zbiornik z bieżącą wodą dla potrzeb chłodzenia;

2 – posiadać powierzchnię magazynową dla pojemników z mlekiem;

3 – posiadać urządzenia do wytwarzania pary zawsze wtedy, gdy mleko w ośrodku przelewane jest z jednego pojemnika do drugiego.

§ 5o. – „Ośrodki odbioru” dokonują odbioru mleka przeznaczonego do spożycia w stanie świeżym w czasie umożliwiającym mu przybycie do zakładów przetwórstwa mleka, zgodnie z ograniczeniami czasowymi przewidzianymi w niniejszym Rozporządzeniu.

f) Ośrodki schładzania mleka powinny:

1 – posiadać pomieszczenia odbiorcze o cementowej podłodze lub, najlepiej, wyłożonej żelaznymi płytkami;

2 – posiadać laboratorium do szybkiej analizy;

3 – posiadać pomieszczenia do schładzania, właściwie wyposażone;

4 – posiadać własne pomieszczenia na urządzenia chłodnicze, jeśli to stosowne;

5 – posiadać kotłownię;

6 – posiadać komorę chłodniczą i pomieszczenie wysyłkowe, jeśli to wymagane.

§ 6o – Podczas obróbki mleka spożywczego, czynności dozwolone w ośrodkach schładzania mleka to: filtrowanie, schładzanie i pakowanie surowego mleka.

§ 7o – Wykorzystywanie odtłuszczonego mleka do produkcji kazeiny lub innych produktów niejadalnych oznacza istnienie oddzielnych pomieszczeń przeznaczonych do takiego użytku.

§ 8o – W przypadku przeprowadzania odtłuszczenia mleka wyprodukowanego wyłącznie w gospodarstwie, na terenie którego znajduje się „ośrodek odtłuszczenia mleka”, wystarczy posiadać pomieszczenie odtłuszczenia i dołączoną do niego szopę lub przedsiónek wyposażony w urządzenia do wytwarzania wrzącej wody lub pary, bez względu na ilość odebranego mleka.

h) Ośrodkoagulacji mleka powinny:

1 – posiadać pomieszczenie odbioru mleka, które może być wysoką, zadaszoną platformą;

2 – posiadać laboratorium do szybkiej analizy mleka;

3 – posiadać pomieszczenia obróbki wyposażone w odpowiedni sprzęt do przetwarzania mleka i częściowej obróbki;

4 – posiadać pomieszczenia wstępnego tłoczenia i solenia, w przypadku przetwarzania twarogu względem którego można zastosować takie czynności;

5 – posiadać pomieszczenia pakowania i wysyłki;

§ 9o – „Ośrodkoagulacji mleka” mogą funkcjonować tylko wtedy, gdy są przyłączone do zarejestrowanego zakładu produkcji nabiału, w którym następuje zakończenie przetwarzania produktów, w tym solenie i dojrzewanie sera. Ich funkcjonowanie jest dozwolone wyłącznie w

regionach usytuowanych poza zasięgiem zakładów przetwórstwa mleka lub zakładów produkcji nabiału.

i) fabryki serów powinny:

1 – posiadać pomieszczenie odbioru mleka, wyposażone w ciepłą wodę;

2 – posiadać pomieszczenie obróbki;

3 – posiadać powierzchnię magazynową.

§ 10o – „Fabryki serów” mogą funkcjonować tylko wtedy, gdy są przyłączone do zarejestrowanych magazynów nabiału, w których następuje zakończenie przetwarzania produktów, w tym dojrzewanie, pakowanie i oznakowanie. Mogą one jedynie dokonywać obróbki mleka pochodzącego z gospodarstwa, na terenie którego znajduje się fabryka i w przypadkach, gdy mleka nie można wysłać do ośrodków schładzania, ośrodków odbioru, ośrodków odtłuszczenia mleka, ośrodków koagulacji mleka, zakładów przetwórstwa mleka, zakładów produkcji nabiału, zakładów-magazynów i magazynów nabiału.

§11o – Instalacja „fabryk serów”, zgodnie z ich zdolnościami produkcyjnymi, powinna być dostosowana do standardowych projektów DIPOA.

j) zakłady przetwórstwa mleka powinny:

1 – posiadać pomieszczenia odbioru surowca;

2 – posiadać pomieszczenie do przetwarzania, w tym czynności filtrowania, pasteryzacji, schładzania, puszkowania, butelkowania i kapslowania;

3 – posiadać pomieszczenie obróbki i wytwarzania produktów nabiałowych, w tym solenia podczas dojrzewania, gdy to stosowne:

4 – posiadać komory chłodnicze. Zbiorniki do zamrażania są dozwolone wtedy, gdy taka praktyka jest dopuszczalna;

5 – posiadać właściwe miejsca na maszyny wytwarzające chłód;

6 – posiadać powierzchnie magazynowe dla pojemników i przyrządów.

k) zakłady produkcji nabiału powinny:

1 – posiadać pomieszczenie odbioru surowca;

2 – posiadać tylko jedno pomieszczenie do obróbki i wytwarzania więcej niż jednego produktu, dopóki taki środek nie jest niepożądany;

3 – posiadać pomieszczenia solenia i dojrzewania, w podziemnej lub częściowo podziemnej komorze zgodnie z klasą wytwarzanego sera, wyposażonej w sekcje dla różnych temperatur, jak to stosowne;

4 – posiadać pomieszczenie pakowania, oznakowania i wysyłki;

5 – posiadać pomieszczenie przechowywania produktów;

6 – posiadać komory chłodnicze w zakładach, które przygotowują masło „ekstra” lub „pierwszej jakości”;

l) zakład-magazyn powinien:

- 1 – posiadać obszerne pomieszczenie odbioru i klasyfikacji mleka pochodzącego z gospodarstwa mleczarskiego, ośrodka odbioru, ośrodka schładzania mleka, zakładu przetwórstwa mleka lub zakładu produkcji nabiału;
- 2 – posiadać niezbędne pomieszczenia i zaplecze do przetwarzania mleka, aby móc dokonywać filtrowania, pasteryzacji, chłodzenia, butelkowania i kapslowania;
- 3 – posiadać odpowiednie zaplecze do napełniania cystem;
- 4 – posiadać komory chłodnicze do przechowywania butelek i baniek z mlekiem;
- 5 – posiadać odpowiednie zaplecze do odtłuszczania i produkcji masła;
- 6 – posiadać, opcjonalnie, zaplecze do przygotowywania innych rodzajów nabiału;
- 7 – posiadać zaplecze do przygotowywania niejadalnych produktów ubocznych;

m) magazyny nabiału powinny:

- 1 – posiadać zaplecze do odbioru i klasyfikacji surowca i półproduktów;
- 2 – posiadać, jeśli to stosowne, zaplecze do puszkowania i pakowania masła; przygotowywania sera topionego; mycia, dojrzewania, suszenia i pakowania sera oraz posiadać także komory chłodnicze;

§ 12o – Zakłady-magazyny powinny posiadać minimalne zaplecze do odbioru, obróbki i dystrybucji dziennej kwoty 100,000 (stu tysięcy) litrów mleka, w miastach powyżej 1,000,000 (milion) mieszkańców, z wyjątkiem istniejących zakładów, które muszą unowocześnić maszyny, zgodnie z niniejszym Rozporządzeniem.

Art. 36 – Według uznania DIPOA, w miejscach, w których nie ma zakładów przetwórstwa mleka, magazynów nabiału lub zakładów produkcji nabiału, dostawa mleka pasteryzowanego, butelkowanego, wyłącznie do konsumpcji lokalnej, może zostać zlecona ośrodkom odbioru, odtłuszczania lub schładzania mleka;

Jedyny akapit – w przypadku powyższego, konieczne są odpowiednie dostosowania, zgodnie z niniejszym Rozporządzeniem.

Art. 37 – Zakłady odbioru i przetwórstwa ryb i skorupiaków powinny:

- 1 – w przypadku magazynów ryb i skorupiaków, posiadać komory chłodnicze do przechowywania ryb i skorupiaków w temperaturze poniżej -15°C (minus piętnastu stopni Celsjusza) oraz -25°C (minus dwudziestu pięciu stopni Celsjusza).
- 2 – posiadać zaplecze do kontroli sanitarnych, odbioru, klasyfikacji i dystrybucji ryb i skorupiaków;
- 3 – posiadać dostępne właściwe pojazdy izotermiczne;
- 4 – posiadać, gdy to stosowne, odpowiednie zaplecze do przetwarzania.

Jedyny akapit – Zakłady produktów z ryb i skorupiaków powinny także spełniać, gdy to stosowne, wymogi podane dla zakładów mięsa i produktów mięsnych.

Art. 38o – Zakłady produkcji jaj i produktów jajecznych powinny:

1 – posiadać pomieszczenie lub zadaszony obszar do zbioru jaj;

2 – posiadać zaplecze do odbioru jaj;

3 – posiadać zaplecze do prześwietlania jaj, badania fluorescencyjnego skorupki i oceny stanu konserwacji jaj;

4 – posiadać zaplecze do komercyjnej klasyfikacji jaj;

5 – posiadać komory chłodnicze;

6 – posiadać zaplecze do przetwarzania, gdy to stosowne;

Art. 39 – Zakłady przetwórstwa jaj powinny posiadać odpowiednie zaplecze do odbioru, obróbki, przygotowywania i pakowania produktów.

Art. 40o – Zakłady produkcji miodu i wosku pszczelego powinny:

1 – posiadać dostępne zaplecze odbiorcze;

2 – posiadać zaplecze do obróbki, przygotowywania, klasyfikacji i pakowania produktów;

Art. 41o – Kąty między podłogami a ścianami powinny być zaokrąglone z użyciem tego samego nieprzepuszczalnego materiału.

Jedyny akapit – Zabronione jest ogólne stosowanie narzędzi (drewniane tace, metalowe tace, stoły, cysterny i inne) o ostrych krawędziach lub otworach.

Art. 42o – DIPOA może, według własnego uznania, wymagać specjalnych urządzeń do kontroli temperatury i wentylacji przemysłowych pomieszczeń roboczych, magazynów lub komór;

Art. 43o – Kominy muszą być wykonane z niepalnego materiału, posiadać żelazne drzwiczki i wyloty.

Art. 44o – W magazynach odbioru wnętrzości, jak również w zakładach przemysłowych, działy solenia, maceracji i fermentacji takiego produktu mogą znajdować się wyłącznie w miejscach z dala od zaplecza obróbki surowca lub wytwarzania produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Art. 45o – Usunięty Zarządzeniem nr 1255/62.

Art. 46o – Żaden zakład produktów pochodzenia zwierzęcego nie może przekraczać pojemności swojego zaplecza i wyposażenia.

Art. 47o – Budowa zakładów powinna spełniać inne wymogi przewidziane w Kodeksie Budowlanym, stanowym lub gminnym, jak również wymogi przewidziane w podstawowych przepisach Unii, Stanów, Terytoriów i Gmin, o ile nie kolidują one z wymogami sanitarnymi i przemysłowymi zawartymi w niniejszym Rozporządzeniu lub aktach uzupełniających wydanych przez DIPOA.

Art. 48o – Działalność zakładów produkcji mięsa i produktów mięsnych w obrębie miejskim lub podmiejskim dozwolona jest tylko po zatwierdzeniu przez publiczne organy zdrowia i lokalny urząd miasta.

Jedyny akapit – zarejestrowane lub umieszczone na liście zakłady, które nie spełniają wymogów podanych w niniejszym Rozporządzeniu zachowują swoje numery; niemniej jednak mają obowiązek

przeprowadzenia udoskonaleń i innych niezbędnych modernizacji wskazanych przez DIPOA, biorąc pod uwagę ich przeznaczenie, dostępny obszar i zdolność przemysłową.

Art. 49o – Wszelkie inne szczegóły należy przewidywać indywidualnie, podczas analizy projektów budowy, rozbudowy, renowacji zakładu lub za pomocą instrukcji wydanych przez DIPOA.

Art. 50o – Każdy zakład, który zawiesza swoją działalność na czas dłuższy niż rok, może wznowić działalność po uprzedniej kontroli wszystkich pomieszczeń, zaplecza i wyposażenia.

Jedyny akapit – Rejestracja zakładów, które nie prowadzą handlu międzystanowego lub międzynarodowego przez okres 1 (jednego) roku lub przerywają działalność na ten sam okres zostaje anulowana.

TYTUŁ IV

Rejestracja i umieszczanie zakładów na liście

Art. 51o – Żaden zakład nie może prowadzić handlu międzystanowego lub międzynarodowego bez rejestracji w DIPOA.

Jedyny akapit – dla potrzeb handlu międzynarodowego, poza rejestracją zakład musi spełniać wymogi techniczno – sanitarne ustalone przez DIPOA.

Art. 52o – Zakłady znajdujące się w obrębie rynków chłonnych, odbierające surowce lub produkty od zakładów znajdujących się w innych stanach lub na innych terytoriach równorzędnie podlegają Inspekcji Federalnej przewidzianej w niniejszym Rozporządzeniu i powinny zostać zarejestrowane lub umieszczone na liście DIPOA.

Jedyny akapit – w przypadkach tu opisanych DIPOA może przekazać kontrolę organom stanowym lub innym.

ROZDZIAŁ I

REJESTRACJA I UMIESZCZANIE NA LIŚCIE

Art. 53o – Zakłady podlegające rejestracji i umieszczeniu na liście to:

1 – rzeźnie-chłodnie, rzeźnie, rzeźnie drobiu i małych zwierząt, fabryka suszonej wołowiny, zakłady produktów wieprzowych, zakłady produktów przetworzonych, magazyny mięsa i produktów mięsnych i zakłady produktów niejadalnych;

2 – folwarki mleczne, obory mleczne, gospodarstwa mleczarskie, zakłady przetwórstwa nabiału, zakłady-magazyny, magazyny nabiału, ośrodki schładzania mleka, ośrodkoagulacji mleka;

3 – magazyny ryb i skorupiaków oraz zakłady produktów z ryb i skorupiaków;

4 – magazyny jaj i zakłady produktów jajecznych.

§ 1o – zarejestrowane mogą zostać wyłącznie te magazyny jaj, które dokonują obróbki co najmniej 500 (pięciuset) tuzinów dziennie.

§ 2o – Pozostałe zakłady należy umieścić na liście.

Art. 54o – O rejestrację należy wnioskować do Dyrektora DIPOA, proces należy przygotować z użyciem następujących dokumentów:

1 – opisowe opracowanie, zawierające informacje ekonomiczne i sanitarne zgodnie z szablonem opracowanym przez DIPOA.

2 – rzut poziomy zakładu obejmujący: plan każdego piętra w skali 1:100 (jeden do stu); plan sytuacyjny zawierający szczegóły systemu kanalizacji i systemu wodociągów w skali 1:500 (jeden do pięciuset); plan frontu i szczegóły przekrojowe w minimalnej skali 1:50 (jeden do pięćdziesięciu); gdy jest to wymagane, szczegóły maszyn i urządzeń w skali 1:10 (jeden do dziesięciu), przestrzegając następujących reguł:

- a) czarny tusz w przypadku nowych zakładów;
- b) w przypadku zakładów wymagających przebudowy, rozbudowy lub przeróbki:
 - 1 – czarny tusz w przypadku części do zachowania;
 - 2 – czerwony tusz w przypadku części do budowy;
 - 3 – żółty tusz w przypadku części do rozbioru;
 - 4 – niebieski tusz w przypadku elementów z żelaza lub stali;
 - 5 – szary tusz, kropkowany na czarno, w przypadku elementów betonowych;
 - 6 – brązowy tusz w przypadku części drewnianych.

Art. 55o – Rzuty poziome i projekty powinny obejmować także:

- 1 – położenie budynków względem dróg publicznych i poziom działki;
- 2 – orientację;
- 3 – lokalizację części sąsiedniego budynku, które wchodzi na granicę nieruchomości;
- 4 – profile przekrojowe działki i średnie położenie, zawsze gdy pochyłość działki nie jest niwelowana.

Art. 56o – Wyżej wymienione projekty należy złożyć w 3 (trzech) egzemplarzach, pierwszy najlepiej online, opatrzonej właściwą datą i podpisanych przez wykwalifikowanego specjalistę, zawierających wskazania wymagane bieżącymi przepisami.

Art. 57o – W przypadku małych zakładów, według uznania Głównego Inspektora odpowiedniego IRPOA, dla celów badań wstępnych można przyjąć niewielkie rysunki lub szkice.

Art. 58o – Niewłaściwie sporządzone projekty, zawierające ślady wycierania gumką lub nieprecyzyjne wskazania zostaną odrzucone podczas składania celu rejestracji lub umieszczenia na liście.

Art. 59o – W przypadku budowy nowych zakładów należy obowiązkowo przedstawić:

- 1 – wstępną kontrolę działki, przeprowadzoną zgodnie z instrukcjami wydanymi przez DIPOA;
- 2 – prezentację projektów dla odpowiednich budów, w skalach i kolorach przewidzianych niniejszym Rozporządzeniem, którym towarzyszy prawny opis budowy do wykonania, materiału do wykorzystania i wyposażenia do zainstalowania.

§ 1o – Wniosek o wstępne zatwierdzenie działki należy złożyć wraz z raportami z kontroli przekazanymi przez pracownika DIPOA. Zgodnie z każdym przypadkiem, wymagany może być szczegółowy plan całego obszaru.

§ 2o – Odnośnie rejestracji zakładu, objętego kontrolą stanową lub gminną, wstępna kontrola obejmuje wszystkie obszary, położenie względem działki, zaplecze, wyposażenie, charakter i stan zachowania ścian, podłóg, sufitów, wysokości sufitów jak również systemy kanalizacyjne i wodociągowe, szczegółowo opisując pochodzenie, odbiór, dystrybucję, sieć rurociągów i odprowadzanie ścieków.

Art. 60o – Firmy budowlane nie powinny rozpoczynać budowy zakładów podlegających kontroli federalnej, zanim projekty nie zostaną zatwierdzone przez DIPOA.

Art. 61o – Władze gminne nie powinny zezwalać na rozpoczęcie budowy jakiegokolwiek zakładu produktów pochodzenia zwierzęcego, dla celów handlu międzystanowego lub międzynarodowego, zanim projekty nie zostaną zatwierdzone przez DIPOA.

Jedyny akapit – wstępne zatwierdzenie przez DIPOA lokalizacji, w której zostanie zbudowany zakład, nie oznacza, że właściwe władze stanowe lub gminne nie ograniczą budowy ze względu na lokalne interesy zdrowia publicznego.

Art. 62o – W zakładach produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi, dla potrzeb rejestracji lub umieszczenia na liście istotne jest uprzednie złożenie raportu z urzędowej kontroli wody, która musi być zgodna z następującymi standardami chemicznymi i mikrobiologicznymi:

- a) nie wykazywać, w łącznej liczbie, więcej niż 500 (pięciuset) zarazków w mililitrze;
- b) nie wykazywać, we wstępnym badaniu w kierunku bakterii Coli, większej liczby zarazków niż liczba ustanowiona przez standardy dla 5 (pięciu) pozytywnych próbek w seriach po 10 (dziesięć) ml i 5 (pięciu) negatywnych próbek dla 1 ml (jednego mililitra) i 0,1 ml (jednej dziesiątej mililitra) próbki;
- c) być czysta, bezbarwna, bezzapachowa i posiadać przyjemny, charakterystyczny smak;
- d) nie zawierać więcej niż 500 (pięćset) cząstek na milion cząstek stałych;
- e) zawierać najwyżej 0,005 g (pięć miligramów) azotu amonowego w litrze;
- f) nie zawierać azotu azotanowego i siarkowodoru;
- g) zawierać najwyżej 0,002 g (dwa miligramy) azotu azotynowego w litrze;
- h) zawierać najwyżej 0,002 g (dwa miligramy) materii organicznej w litrze;
- i) mieć twardość poniżej 20 (dwadzieścia);
- j) ołów, mniej niż 0,1 (jedna dziesiąta) cząstki na milion;
- k) miedź, mniej niż 3 (trzy) cząstki na milion;
- l) cynk, mniej niż 15 (piętnaście) cząstek na milion;
- m) wolny chlor, najwyżej 1 (jedna) cząstka na milion, w przypadku wody chlorowanej i minimalny chlor resztkowy 0,05 (pięć setnych) cząstki na milion;
- n) fluor, najwyżej 1 (jedna) cząstka na milion;
- o) selen, maksymalnie 0,05 (pięć setnych) cząstki na milion;
- p) magnez, maksymalnie 0,03 (trzy dziesiąte) cząstki na milion;
- r) siarczan, najwyżej 0,010 (dziesięć miligramów) w litrze;
- s) związki fenolowe, maksymalnie 0,001 (jedna tysięczna) cząstki na milion.

§ 1o – Gdy w wodzie znajduje się ponad 500 (pięćset) zarazków w mililitrze, należy przeprowadzić nowe badanie potwierdzające, zanim woda zostanie uznana za skażoną.

§ 2o – Nawet jeśli wynik analizy jest pozytywny, DIPOA może zażądać, zgodnie z okolicznościami lokalnymi, uzdatnienia wody.

Art. 63o – Każda rozbudowa, przeróbka lub budowa zarejestrowanych lub umieszczonych na liście zakładów lub ich zaplecza może odbywać się wyłącznie po wstępnym zatwierdzeniu projektów.

Art. 64o – Zakłady produkcji żywności do spożycia przez ludzi nie zostaną zarejestrowane, jeśli znajdują się w pobliżu siedzib innych zakładów, które, ze względu na swój charakter, mogą mieć na nie szkodliwy wpływ.

Art. 65o – Władze gminne nie zezwalają na budowę zakładów, które, ze względu na swój charakter, mogą mieć szkodliwy wpływ na inne zakłady przetwarzające produkty do spożycia przez ludzi.

Art. 66o – Po złożeniu dokumentów wymaganych niniejszym Rozporządzeniem, Główny Inspektor IRPOA kontroluje zakład i sporządza właściwy raport, zgodnie z instrukcjami zatwierdzonymi przez DIPOA.

Art. 67o – Po zatwierdzeniu rejestracji, jeden egzemplarz rzutu poziomego i opis prawny zostanie złożony w aktach Dyrekcji DIPOA, drugi u IRPOA, któremu podlega zakład, a trzeci zwracany jest wnioskodawcy.

Art. 68o – Po spełnieniu wymogów podanych w niniejszym Rozporządzeniu, Dyrektor DIPOA stwierdza, że należy wydać "TYTUŁ REJESTRACJI", zawierający numer rejestracji, nazwę firmy, klasyfikację zakładu, położenie (stan, gmina, miasto, wieś) oraz inne niezbędne szczegóły.

Art. 69o – DIPOA ustala okresową kontrolę terenu budowy zakładów będących w budowie lub remoncie, biorąc pod uwagę zatwierdzony plan.

Art. 70o – DIPOA wydaje projekty przewodnie dla budowy różnych zakładów produktów pochodzenia zwierzęcego, jak również plany, budżety i inne szczegóły.

Art. 71o – W instrukcjach wydanych przez DIPOA należy podać normy dotyczące procesu rejestracji zakładu, jak również przeniesienia własności.

Art. 72o – Wniosek o umieszczenie na liście składa się do Głównego Inspektora DIPOA, a powiązany proces przebiega według tych samych kryteriów ustanowionych dla rejestracji zakładów, gdy to stosowne.

Art. 73o – Na liście zostaną umieszczone gospodarstwa mleczarskie, ośrodki odbioru, fabryki serów, pasieki, magazyny miodu i wosku pszczelego oraz hurtownicy. Zgodnie z każdym przypadkiem, zastosowanie mogą mieć te same wymogi dla zarejestrowanych zakładów.

ROZDZIAŁ II

PRZENIESIENIE REJESTRACJI I UMIESZCZANIA NA LIŚCIE

Art. 74 – W przypadku zarejestrowanego lub umieszczonego na liście zakładu do sprzedaży lub wynajmu, należy dokonać przeniesienia rejestracji lub umieszczenia na liście na nową firmę.

§1o – W przypadku gdy kupujący lub najemca odmawia zabezpieczenia przeniesienia, sprzedający lub wynajmujący pisemnie informuje DIPOA o przyczynach odmowy.

§ 2o – Firmy odpowiedzialne za zarejestrowane lub umieszczone na liście zakłady, na etapie transakcji handlowej, informują strony zainteresowane zakupem lub wynajmem o swojej bieżącej sytuacji, w obliczu wymogów przedstawionych w niniejszym Rozporządzeniu.

§ 3o – Dopóki przeniesienie nie zostanie zakończone, firma, której nazwa jest zarejestrowana lub umieszczona na liście, pozostaje odpowiedzialna za wszelkie niezgodności stwierdzone w zakładzie.

§ 4o – W przypadku gdy sprzedający lub wynajmujący przekazał, zgodnie z paragrafem 1o, a kupujący lub najemca nie złożył, w ciągu trzydziestu dni, dokumentów niezbędnych do przeniesienia, rejestracja lub umieszczenie zakładu na liście zostanie odwołane lub ponownie ustanowione tylko po postępowaniu zgodnie z przepisami prawnymi.

§ 5o – Po przejęciu zakładu, w drodze zakupu lub wynajmu, i po przeniesieniu rejestracji lub umieszczenia na liście, nowa firma powinna spełnić wszystkie wymagania przedstawione poprzedniemu właścicielowi, bez uszczerbku dla nadchodzących.

Art. 75o – Proces przeniesienia przebiega, gdzie to stosowne, według tych samych kryteriów ustanowionych dla rejestracji i umieszczenia na liście.

Art. 76o – Odnośnie zakładów zgrupowanych i należących do tej samej firmy należy przestrzegać klasyfikacji dotyczącej każdego zakładu, wyłączając jedynie odizolowane obszary, z których można korzystać wspólnie.

TYTUŁ V

HIGIENA ZAKŁADÓW

Art. 77o – Wszystkie urządzenia i wyposażenie należące do zakładów należy utrzymywać w higienicznych warunkach, przed, w trakcie i po pracach przemysłowych; ścieki lub pozostałości wody powinny mieć odpowiednie przeznaczenie, sztuczne oczyszczanie odbywa się według uznania DIPOA.

Art. 78o – Maszyny, wózki, zbiorniki, wagony, skrzynie, stoły i inne podobne materiały lub przyrządy należy odpowiednio oznakować tak, aby uniknąć pomyłek między tymi stosowanymi dla produktów jadalnych a tymi stosowanymi przy transporcie i magazynowaniu produktów niejadalnych lub stosowanych jako pasza dla zwierząt, za pomocą słów jadalne i niejadalne.

Art. 79o – Podłogi i ściany, a także maszyny lub przyrządy stosowane podczas działalności należy codziennie czyścić i odpowiednio dezynfekować, w tym przypadku, przy użyciu substancji uprzednio zatwierdzonych przez DIPOA.

Art. 80o – Zakłady muszą być wolne od much, komarów, karaluchów, szcurków, myszy, wszelkich innych owadów lub zwierząt i zachowywać ostrożność przy stosowaniu substancji trujących, które można wykorzystywać wyłącznie w obszarach nie przeznaczonych do obróbki lub przechowywania produktów jadalnych i po poinformowaniu Inspekcji Federalnej. Dla celów niniejszego Rozporządzenia stosowanie substancji biologicznych nie jest dozwolone.

Jedyny akapit – Na terenie zakładu nie mogą przebywać koty, psy ani inne obce zwierzęta.

Art. 81o – Wszyscy pracownicy dokonujący obróbki produktów jadalnych, od odbioru do pakowania, powinni nosić odpowiednie i czyste uniformy, w tym czapki, zatwierdzone przez DIPOA.

Art. 82o – Personel dokonujący obróbki produktów odrzuconych lub pracujący przy sekcjach jest niniejszym zobowiązany do dezynfekcji rąk, instrumentów i odzieży za pomocą odpowiednich antyseptyków.

Art. 83o – W miejscach gdzie wykonuje się prace przemysłowe, zabronione jest spożywanie posiłków, jak również przechowywanie obcych produktów, obiektów i materiałów, a także wszelkiego rodzaju odzieży.

Art. 84o – Plucie we wszystkich obszarach roboczych jest zabronione.

Art. 85o – Palenie we wszystkich działach zakładu jest zabronione.

Art. 86o – Zawsze gdy jest to uznane za konieczne, Inspekcja Federalna nakazuje wymianę, oskrobanie, pomalowanie lub renowację podłóg, ścian, sufitów i wyposażenia.

Jedyny akapit – Według uznania DIPOA, zakłady mogą być zwolnione z uszczelniania ścian w pomieszczeniach, gdzie wykorzystywane są systemy zamknięte.

Art. 87o – Podłogi i ściany zagród, kojców, klatek dla bydła i innych urządzeń do przytrzymywania i przebywania żywych zwierząt lub do przechowywania odpadów przemysłowych należy czyścić i dezynfekować tak często jak jest to wymagane, przy użyciu wody wapiennej lub innego odpowiedniego środka dezynfekującego zatwierdzonego przez DIPOA.

Art. 88o – Osadniki substancji odpadowych należy często kontrolować i odpowiednio czyścić.

Art. 89o – Podczas produkcji, wysyłki lub transportu należy chronić produkty przez wszelkimi źródłami zanieczyszczenia.

Art. 90o – Zabrania się wykorzystywania pojemników wykonanych ze stopu miedzi, mosiądzu, cynku, gliny, ocynowanego żelaza, które zawierają więcej niż 2% (dwa procent) ołowiu lub wykazują wady odlewnicze oraz wszelkich przyrządów, które, ze względu na kształt lub skład, mogą być szkodliwe dla surowców lub produktów.

Jedyny akapit – Dopuszczalne jest, według uznania DIPOA, stosowanie drewnianych pojemników do przechowywania surowców przeznaczonych do pakowania w magazynach. Zgodnie z każdym przypadkiem, może być wymagane odpowiednie i nieprzepuszczalne opakowanie pośrednie.

Art. 91o – W przemyśle mleczarskim, stosowanie zbiorników drewnianych jest dozwolone przy wytwarzaniu niektórych produktów, według uznania DIPOA.

Art. 92o – Pracownicy zakładów produktów pochodzenia zwierzęcego muszą posiadać karty zdrowia wydane przez oficjalny organ sanitarny i powinni odznaczać się dobrym stanem zdrowia i nawykami higienicznymi. Corocznie przechodzą oni badania w departamencie zdrowia publicznego i przedstawiają Inspekcji Federalnej odpowiednie informacje zapisane w swoich kartach zdrowia, w których można zweryfikować, czy nie cierpią na choroby uniemożliwiające im pracę przy produkcji artykułów spożywczych.

§ 1o – W miejscach, gdzie brak urzędowej służby zdrowia publicznego, możliwa jest akceptacja świadectwa zdrowia wystawionego przez prywatnych lekarzy, według uznania DIPOA.

§ 2o – Kontrola medyczna jest wymagana tyle razy, ile to konieczne, w przypadku każdego stanowiska w zakładzie, włączając w to właścicieli, jeżeli wykonują jakiegokolwiek prace przemysłowe.

§ 3o – W przypadku stwierdzenia obecności dermatozy, chorób zakaźnych lub zaraźliwych lub obojętnych nosicieli Salmonelli u jakiegokolwiek osoby, która wykonuje prace przemysłowe w zakładzie, zostaje ona niezwłocznie zwolniona z pracy. Inspekcja Federalna obowiązkowo informuje organ zdrowia publicznego o takim zdarzeniu.

Art. 93o – Szczegóły dotyczące sieci wodociągowej w każdym zakładzie, odnośnie ilości, jakości, rurociągów, poboru, filtrowania, uzdatniania i dystrybucji są ustalane przez DIPOA podczas zatwierdzania projektu.

Art. 94o – Rozkład sieci kanalizacji, obejmującej kanały, rury, syfony, odpływy, nachylenie, dystrybucję, oczyszczanie, uzdatnianie i odprowadzanie jest ustalany przez DIPOA w każdym zakładzie.

Art. 95o – Pojemniki wykorzystywane uprzednio do przechowywania produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi są kontrolowane przed użyciem i odrzucane, jeśli po wyczyszczeniu i zdezynfekowaniu za pomocą pary lub dozwolonej substancji nie zostaną uznane za zdadne do użytku.

Jedyny akapit – W żadnym wypadku nie jest dopuszczalne gromadzenie produktów jadalnych w wózkach, pojemnikach lub kontenerach wykorzystywanych uprzednio dla potrzeb produktów niejadalnych.

Art. 96o – Zabronione jest przechowywanie materiałów obcych dla danego obszaru w działach zapasów, pomieszczeniach składowania, odbioru, obróbki lub wytwarzania produktów, a także w komorach chłodniczych lub dojrzewania.

Art. 97o – Nie jest dozwolone zamieszkiwanie w budynkach, w których wykonuje się prace przemysłowe w zakresie produktów pochodzenia zwierzęcego.

Art. 98o – Narzędzia i instrumenty robocze poddaje się codziennemu czyszczeniu i odpowiedniej dezynfekcji.

Jedyny akapit – Zakłady muszą posiadać zapasy zatwierdzonych środków dezynfekujących do czyszczenia pomieszczeń i wyposażenia.

Art. 99o – Komory chłodnicze muszą spełniać najsurowsze wymogi w zakresie higieny, oświetlenia i wentylacji i należy je czyścić i dezynfekować co najmniej raz w roku.

Art. 100o – W zakładach produkcji nabiału wymagane jest, aby pojemniki zostały dokładnie wyczyszczone i wysterylizowane przed zwrotem do miejsc pochodzenia.

Art. 101 – W halach ubojowych i podobnych pomieszczeniach, według uznania DIPOA, wymagana jest obecność kilku zbiorników z wodą i urządzeniem do wytwarzania pary w celu sterylizacji noży, haków i innych przyrządów.

TYTUŁ VI

ZOBOWIĄZANIA FIRMY

Art. 102 – Właściciele zakładów mają obowiązek:

1 – zagwarantować, że przestrzegane są wszystkie wymogi określone w niniejszym Rozporządzeniu;

2 – zapewnić wykwalifikowanych pracowników, a także odpowiednie materiały uznane za niezbędne do prac kontrolnych, w tym pakowania i autentyczności próbek do badania laboratoryjnego;

3 – przekazać, do dziesiątego dnia tygodnia każdego kolejnego miesiąca, dane statystyczne istotne dla oceny produkcji, przetwarzania, transportu i komercjalizacji produktów pochodzenia zwierzęcego, jak również polecenie zapłaty opłaty sanitarnej, obowiązkowo uiszczanej przez dział inkasa;

4 – wydać ostrzeżenie, co najmniej 12 (dwanaście) godzin przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac w zakładach pod stałą kontrolą federalną, z podaniem rodzaju, czasu rozpoczęcia i prawdopodobnego czasu zakończenia;

5 – przekazać wcześniejsze powiadomienie o przybyciu bydła i podać wszystkie dane wymagane przez Inspekcję Federalną;

6 – gdy zakład funkcjonuje w systemie stałej kontroli i z dala od obwodu miejskiego, zapewnia odpowiednie darmowe zakwaterowanie dla pracowników lub transport, według uznania DIPOA;

7 – zawsze wtedy gdy pracownik ma problem ze znalezieniem odpowiedniego zakwaterowania, według uznania DIPOA, właściciele zakładów pod stałą kontrolą federalną mają obowiązek zapewnić zakwaterowanie, pobierając czynsz zgodnie z prawem;

8 – zapewnić bezpłatne wyżywienie pracownikom Inspekcji, jeśli przerwy na posiłki nie pozwalają pracownikom na spożycie ich w miejscu zamieszkania, według uznania Inspektora Federalnego i zakładu;

9 – zapewnić własne materiały i przyrządy do przechowywania, konserwacji i transportu surowców, zwykłych produktów i materiału patologicznego, które muszą zostać wysłane do DIPOA;

10 – zapewnić zamknięte szafki, stoły, segregatory, mapy, książki i inne materiały przeznaczone do wyłącznego użytku Inspekcji Federalnej;

11 – zapewnić własne materiały, przyrządy i odpowiednie substancje do pobierania i transportu próbek, a także do czyszczenia, dezynfekcji i sterylizacji instrumentów, aparatury lub urządzeń;

12 – utrzymywać odpowiednie miejsca, według uznania Inspekcji Federalnej, do odbioru i przechowywania surowców pochodzących z innych zakładów pod nadzorem Inspekcji Federalnej, lub zwrotów z ośrodków konsumpcji, w celu ponownej kontroli, a także do zajęcia podejrzanych tusz lub ich części, surowców i produktów;

13 – zapewnić odpowiednie substancje w celu denaturacji odrzuconych produktów, gdy zapleczedła potrzeb ich bezpośredniej transformacji nie jest dostępna;

14 – zapewnić niezbędne urządzenia, instrumenty i odczynniki, według uznania Inspekcji Federalnej, do analizy materiałów lub produktów w laboratorium zakładowym;

15 – aktualizować ewidencję odbioru zwierząt i surowca, z wyszczególnieniem pochodzenia, jakości, wytwarzanych produktów, wysyłki i przeznaczenia;

16 – posiadać wykwalifikowany personel odpowiedzialny za techniczne czynności w zakładzie;

17 – pobierać opłaty za kontrolę sanitarną przewidziane w obowiązujących przepisach;

18 – uiszczać opłaty za usługi nadzwyczajne wykonywane przez pracowników Inspekcji Federalnej, zgodnie z obowiązującymi przepisami;

19 – powiadamiać z wyprzedzeniem o przybyciu łodzi rybackich lub przesyłek ryb i skorupiaków;

§ 1o – Personel zapewniony przez zakład podlega Inspektorowi Federalnemu;

§ 2o – Materiały dostarczone przez firmy uważa się za składnik ich majątku; niemniej jednak są one do pełnej dyspozycji i na odpowiedzialność Inspekcji Federalnej;

§ 3o – W przypadku anulowania rejestracji lub umieszczenia na liście, materiały należące do rządu, w tym materiały o charakterze naukowym, akta i oficjalne pieczęcie Inspekcji Federalnej zostają zatrzymane przez IRPOA, który nadzoruje działalność w regionie;

§ 4o – Właściciele zarejestrowanych lub umieszczonych na liście zakładów są zobowiązani do prowadzenia dzienników w celu śledzenia surowców pochodzących z innych ośrodków i stosowanych, w całości lub w części, do wytwarzania produktów niejadalnych i produktów ubocznych.

Art. 103 – Strony zainteresowane ponoszą koszty wynikające z transportu urzędnika państwowego cywilnej, który, na żądanie, został wyznaczony do przeprowadzenia wstępnej kontroli działek lub zakładów ubiegających się o rejestrację lub umieszczenie na liście.

Art. 104 – Zakłady produkcji nabiału przetwarzające ilość surowca równą lub większą niż 10,000 (dziesięć tysięcy) litrów dziennie muszą posiadać odpowiedzialnego za działalność eksperta, który ukończył uczelnię weterynaryjną, agronomiczną lub mleczarską.

Jedyny akapit – zakłady produkcji nabiału o niższej produkcji powinny zatrudnić wykwalifikowanych pracowników z zakładów szkoleniowych przemysłu mleczarskiego z kraju lub z zagranicy.

Art. 105 – Wszystkie zakłady dokonują codziennej ewidencji, w odpowiednich księgach i mapach, których wzory przekazywane są przez DIPOA, wejścia i wyjścia surowców i produktów mlecznych, z wyszczególnieniem ilości, jakości i miejsca przeznaczenia.

§ 1o – W odniesieniu do surowców lub produktów mlecznych z innych zakładów pod nadzorem Inspekcji Federalnej, firma dokonuje także ewidencji, we wspomnianych księgach i mapach, daty wejścia, numeru listu przewozowego lub świadectwa sanitarnego, jakości, ilości i numerów rejestracji lub umieszczenia na liście zakładu pochodzenia.

§ 2o – Zakłady produkcji nabiału mają obowiązek dostarczenia, według uznania DIPOA, zaktualizowanego wykazu dostawców surowców, wraz z odpowiednimi adresami, średnią liczbą przesyłek dostaw i nazwą gospodarstwa wiejskiego.

TYTUŁ VII

KONTROLA SANITARNA I PRZEMYSŁOWA MIĘSA I PRODUKTÓW MIĘSNYCH

ROZDZIAŁ I

BADANIE PRZEDUBOJOWE

Art. 106 – W zakładach pod nadzorem Inspekcji Federalnej dozwolony jest ubój bydła, koni, świń, kóz, owiec, królików, drobiu i zwierząt łownych wykorzystywanych jako żywność dla ludzi.

§ 1o – Ubój koni odbywa się w specjalnych zakładach, posiadających zadowalające warunki, zaplecze i wyposażenie według uznania DIPOA.

§ 2o – Ubój gatunków dzikiego ptactwa, uznawanych za zwierzęta łowne, może odbywać się tylko wtedy, gdy pochodzą one z hodowli.

Art. 107 – Wprowadzanie zwierząt do dowolnego działu zakładu, bez uprzedniej wiedzy Inspekcji Federalnej na temat warunków zdrowotnych partii jest zabronione.

§ 1o – Poprzybyciu zwierząt Inspekcja Federalna weryfikuje dokumenty pochodzenia i ocenia warunki zdrowotne partii.

§ 2o – Każdy podejrzany przypadek oznacza badanie kliniczne takiego zwierzęcia lub zwierząt, prowadzące, gdy to konieczne, do izolacji całej partii i zastosowania odpowiednich środków w zakresie zdrowia zwierząt, zgodnie z wymogami każdego przypadku w szczególności.

§ 3o – Zawsze wtedy gdy zwierzęta mają zostać wprowadzone do zakładu, ale ze względu na wczesne przybycie lub nieobecność odpowiedzialnego pracownika przeprowadzenie powyższych procedur nie jest możliwe, mogą one wejść jedynie do izolowanego kojca, wyłącznie przeznaczonego do tego użytku, oznaczonego jako „kojce”. Zwierzęta w nim przebywające można z niego wyprowadzić wyłącznie po kontroli.

Art. 108 – Po powzięciu podejrzenia wąglika, oprócz ustanowionych wyżej wymienionych środków, Inspekcja Federalna postępuje w następujący sposób:

1 – obserwacja przez 48 (czterdzieści osiem) godzin; jeśli do końca tego okresu nie wystąpią nowe przypadki, cała partia może zostać zabita pod koniec uboju;

2 – w razie występowania nowych przypadków, zlecenie izolacji całej partii i zastosowanie surowicy przeciwwąglikowej, pozostawienie zwierząt pod obserwacją przez okres uznany za odpowiedni przez Inspekcję Federalną, który nie powinien być krótszy niż 21 (dwadzieścia jeden) dni od ostatniego padnięcia lub zastosowanie serum zanim jakiegokolwiek zwierzę z partii zostanie przedstawione do uboju.

3 – zlecenie czyszczenia i dezynfekcji pomieszczeń, gdzie takie zwierzęta padły, w tym usunięcie i spalenie całości słomy, ściółki i obornika i bezpośrednie zastosowanie, na dużą skalę, roztworu sody 5% (pięć procent) lub innego środka dezynfekującego konkretnie zatwierdzonego przez DIPOA.

Art. 109 – Administracja zakładu ma obowiązek podjąć wszystkie stosowne środki w celu zapewnienia dobrostanu zwierząt, za które jest ona odpowiedzialna od chwili przyjazdu.

Jedyny akapit – Zabronione jest, podczas przybycia lub przemieszczania zwierząt, stosowanie ostrych narzędzi lub wszelkiego typu narzędzi, które mogą uszkodzić ich skórę lub mięśnie.

Art. 110 – Zabroniony jest ubój zwierząt, które przez co najmniej 24 (dwadzieścia cztery) godziny nie odpoczywały, nie są na czczo i na diecie wodnej w magazynach przedubojowych zakładu.

§1 – Okres odpoczynku może zostać skrócony, jeśli czas transportu nie przekracza 2 (dwóch) godzin, a zwierzęta pochodzą z pobliskich pól lub rynków, pod stałą kontrolą sanitarną; niemniej jednak okres odpoczynku nie może być krótszy niż 6 (sześć) godzin.

§2 – W takich przypadkach organ sanitarny z miejsca pochodzenia dostarcza dokumentację wyraźnie wyszczególniającą warunki zdrowotne zwierząt przed załadunkiem.

§3 – Okres odpoczynku, o którym mowa, może zostać przedłużony zawsze wtedy, gdy Inspekcja Federalna uzna to za konieczne.

Art. 111 – W odniesieniu do badania przeprowadzonego po przybyciu do zakładu, partie są badane ponownie w dniu uboju.

§1 – Takie badanie przeprowadzane jest przez tego samego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za kontrolę końcową w hali uboju.

§2 – W przypadku podejrzenia, badanie kliniczne zwierzęcia lub zwierząt powinno nastąpić zgodnie ze środkami ustanowionymi w niniejszym Rozporządzeniu.

Art. 112 – Żadne zwierzę, partia lub stado nie może zostać poddane ubojowi bez uprzedniego zezwolenia Inspekcji Federalnej.

Art. 113 – Według uznania Inspekcji Federalnej, należy unikać uboju następujących zwierząt:

- 1 – samice w zaawansowanej ciąży (więcej niż dwie trzecie normalnego okresu ciąży);
- 2 – zwierzęta wyniszczone;
- 3 – zwierzęta poniżej 30 dnia życia;
- 4 – zwierzęta cierpiące na wszelkiego rodzaju choroby, które czynią mięso niezdatnym do spożycia.

Art. 114 – Samica w zaawansowanej ciąży lub po niedawnym porodzie, nie przenosząca chorób zakaźnych może zostać usunięta z zakładu w celu lepszego zagospodarowania.

§1 – Samice, które niedawno rodziły, wstrzymuje się od uboju do co najmniej 10 (dni) po porodzie, o ile nie przenoszą chorób zakaźnych, w którym to przypadku należy przestrzegać procedur przewidzianych w niniejszym Rozporządzeniu.

§2 – Samice, które poroniły, wstrzymuje się od uboju do co najmniej 10 (dziesięciu) dni po poronieniu, o ile nie przenoszą chorób zakaźnych, w którym to przypadku należy przestrzegać procedur przewidzianych w niniejszym Rozporządzeniu.

Art. 115 – Zwierzęta wykazujące objawy porażenia poporodowego i zapalenia płuc są odrzucane.

Jedyny akapit – Zwierzętaw takim stanie można odizolować i poddać leczeniu.

Art. 116 – Zabronione jest przedstawianie do wspólnego uboju zwierząt, które na podstawie kontroli uznaje się za podejrzane o następujące choroby odzwierzęce:

- 1 – Zakaźne zapalenie stawów;
- 2 – Babeszjoza;
- 3 – Bruceloza;
- 4 – Wąglik;
- 5 – Szelestnica;
- 6 – Złośliwa gorączka nieżytowa bydła;
- 7 – Zakaźne zapalenie mózgu i rdzenia;
- 8 – Posocznicowe zapalenie jelit;
- 9 – Pryszczycza;
- 10 – Zgorzel gazowa;
- 11 – Wrzodziejące zapalenie naczyń chłonnych;
- 12 – Zapalenie przymacicza;
- 13 – Nosacizna;

13 – A – Paratuberkuloza;

14 – Posocznica krwotoczna;

15 – Zapalenie płuc i jelit;

16 – Zaraza płucna bydła;

17 – Rzekomy pomór drobiu;

18 – Księgosusz(nie występujący w kraju);

19 – Pomór świń;

20 – Wścieklizna i wścieklizna rzekoma (choroba Aujeszky'ego);

21 – Róża;

22 – Tężec;

23 – Tularemia (nie występująca w kraju);

24 – Trypanosomioza;

25 – Gruźlica;

§1 – W potwierdzonych przypadkach księgosuszu, zarazy płucnej bydła, wąglika, zgorzeli gazowej, róży i nosacizny, zwierzęta gospodarskie należy natychmiast poddać ubojowi w „Dziale Sekcji”; tusze są spalane lub utylizowane w odpowiednich urządzeniach, zgodnie z aktualnymi środkami ochrony zdrowia zwierząt. Inspekcja Federalna ma obowiązek poinformować władze regionalne o takim zdarzeniu, powiadamiając wspomniane władze o pochodzeniu zwierząt, jak również o obszarach, w których padły, tak, aby możliwe było niezwłoczne podjęcie wskazanych środków ochrony zdrowia.

§2 – Inspekcja Federalna ma obowiązek zapewnić uniknięcie przypadkowego wprowadzenia i rozprzestrzeniania księgosuszu, zarazy płucnej bydła, tularemii i włośnicy, ponieważ takie choroby nie występują w tym kraju.

§3 – W przypadku podejrzenia jakiejkolwiek choroby nie wymienionej w niniejszym artykule, zwierzęta również należy zabić oddzielnie, aby umożliwić lepsze badania zmian i uzupełniającą weryfikację w celu rozpoznania.

Art. 117 – W przypadku wyżej wymienionych chorób, zwierzęta z odpowiedniej partii pozostają pod obserwacją przez zmienny okres czasu, według uznania Inspekcji Federalnej, w zależności od choroby i zwyczajowego okresu wylegania.

Art. 118 – Bydło, u którego stwierdzono obrzęk tkanki podskórnej, należy odrzucić, jeśli wykazuje uogólniony lub rozszerzony obrzęk.

§1 – Gdy obrzęk nie jest uogólniony, zwierzęta należy oddzielnie poddać ubojowi.

§2 – Bydło w wymienionych warunkach można poddać leczeniu.

Art. 119 – Zwierzęta przedstawione do uboju jako próbki kontrolne dla celów tuberkulinizacji zabijane są oddzielnie, pod koniec uboju.

Art. 120 – Świnie o wysokim mianie przeciwciał, wykorzystywane do przygotowania surowicy przeciwko pomorowi świń mogą wejść do zakładu pod nadzorem Inspekcji Federalnej tylko wtedy, gdy towarzyszy im urzędowy dokument DDSA, który stanowi, że proces hiperimmunizacji zakończył się co najmniej 15 (piętnaście) dni przed ubojem.

Art. 121 – Ubójświń, które nie zostały wykastrowane lub wykazują oznaki niedawnej kastracji jest zabroniony.

Art. 122 – Zwierzęta gospodarskie, które podczas badania przedubojowego określono jakoodosobniony przypadek choroby niezakaźnej, mogącej, zgodnie z niniejszym Rozporządzeniem, spowodować odrzucenie całego zwierzęcia zostaną poddane ubojowi w „Dziale Sekcji”.

Art. 123 – Zwierzęta gospodarskie, które podczas badania przedubojowego określono jako odosobniony przypadek choroby niezakaźnej, umożliwiającej, zgodnie z niniejszym Rozporządzeniem, częściowe wykorzystanie tuszy zostaną poddane ubojowi pod koniec uboju.

Art. 124 – Każda krowa, owca lub koza, u której, podczas badania przedubojowego, temperatura zmierzona w odbycie wynosi 40,5°C (czterdzieści i pół stopnia Celsjusza) lub więcej, świnia o temperaturze 41°C (czterdzieści jeden stopni Celsjusza) lub wyższej i drób o temperaturze 43°C (czterdzieści trzy stopnie Celsjusza) lub wyższej zostaną odrzucone.

Jedyny akapit – Zwierzęta z hipotermią zostają odrzucone.

Art. 125 – Obecność padłych lub osłabionych zwierząt w wagonach, zagrodach lub gdziekolwiek indziej na terenie zakładu musi być niezwłocznie zgłoszona Inspekcji Federalnej, w celu zorganizowania sekcji lub eutanazji, jak również określenia niezbędnych środków, jakie należy podjąć.

Jedyny akapit – Sekcje przeprowadza się w odpowiednim miejscu, jak przewidziano w niniejszym Rozporządzeniu.

Art. 126 – Gdy Inspekcja Federalna wydaje pozwolenie na transport zwierząt martwych lub umierających do „Działu Sekcji”, wykorzystywany jest specjalny pojazd, odpowiedni, nieprzepuszczalny i umożliwiający natychmiastową dezynfekcję.

§1 – W przypadku podejrzenia choroby zakaźnej-zaraźliwej, wszystkie naturalne otwory należy zamknąć przed transportem tak, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się wydzielin lub wydaliny.

§2 – Po potwierdzeniu podejrzanego przypadku, tusze są spalane lub sterylizowane termicznie, za pomocą odpowiedniego urządzenia.

§3 – Po zakończeniu sekcji, pojazd stosowany w transporcie, podłoga działu, wszystkie instrumenty i obiekty, które weszły w kontakt z tuszą należy zdezynfekować.

Art. 127 – Inspekcja Federalna powiadamia swoich przełożonych o wyniku sekcji, który potwierdził choroby zakaźne/zaraźliwe i przesyła materiały do kontroli diagnostycznej do LRA lub laboratoriów DDSA, zatrzymując jeden z duplikatów próbek.

Art. 128 – Partie, w których potwierdzono jakikolwiek przypadek naturalnej śmierci należy poddać ubojowi wyłącznie po uzyskaniu wyników sekcji.

Art. 129 – Zarząd zakładu ma obowiązek codziennie przekazywać Inspekcji Federalnej dane dotyczące nierozładowanych zwierząt, z wyszczególnieniem pochodzenia, gatunku, liczby, środka

transportu i czasu przybycia. Do tego celu służy druk „Mapa przemieszczania zwierząt”, w którym wymienia się inwentarz znajdujący się w zagrodach, kojcach i innych miejscach.

ROZDZIAŁ II

UBÓJ

CZĘŚĆ I

Ubój z konieczności

Art. 130 – Ubój z konieczności to natychmiastowe zabicie zwierząt wykazujących schorzenia, które wymagają podjęcia takiego środka.

Jedyny akapit – Ubój z konieczności obejmuje zwierzęta, które są chore, odczuwają ból, wykazują oznaki złamania, ogólnego potłuczenia, krwotoku, hipo- lub hipertermii, odleżyn, objawy ze strony układu nerwowego lub inne schorzenia, według uznania Inspekcji Federalnej.

Art. 131 – Zawsze gdy istnieje podejrzenie posocznicy, Inspekcja Federalna przeprowadza badanie bakteriologiczne, zwłaszcza wtedy, gdy ma miejsce zapalenie jelit, gruczołów sutkowych, macicy, stawów, płuc, opłucnej, zmiany ropne lub zgorzelinowe.

Art. 132 – Ubój z konieczności podnieobecność pracownika Inspekcji Federalnej jest zabroniony.

Art. 133 – Zwierzęta przedstawione do uboju, u których występują warunki powodujące odrzucenie przewidziane niniejszym Rozporządzeniem lub inne przyczyny, według uznania Inspekcji Federalnej, uważa się za niezdatne do spożycia.

Jedyny akapit – Zawsze gdy zwierzęta przedstawionych do uboju wkrótce po śmierci występuje reakcja kwasowa w mięsie, ich tusze uważa się za niezdatne do spożycia.

Art. 134 – Zwierzęta gospodarskie, które poniosły przypadkową śmierć na terenie zakładu, jeśli zostaną niezwłocznie pozostawione do wykrwawienia, mogą zostać zagospodarowane, według uznania Inspekcji Federalnej.

Jedyny akapit – W takich przypadkach Inspekcja Federalna ocenia ilość krwi w mięśniach i ciemnoczerwone zabarwienie wszystkich narządów. Bierze również pod uwagę zastoiny we wnętrzościach, zwłaszcza w wątrobie i tkance podskórnej; sprawdza, czy wewnętrzna strona skóry jest wilgotna jak zwykle, ocenia przekrwienie opadowe, sprawdza, czy krawędzie krwawiącej rany są przesiąknięte krwią, bierze pod uwagę położenie ściany jamy brzusznej i zapach w czasie usuwania wnętrzości oraz inne oznaki lub informacje, jakie może uzyskać w celu oceny, czy wykrwawianie zostało zakończone we właściwym czasie.

CZĘŚĆ II

Zwykły ubój

Art. 135 – Dozwolony jest wyłącznie humanitarny ubój zwierząt gospodarskich, z użyciem przedniego ogłuszenia, opartego na naukowych podstawach, po którym następuje natychmiastowe wykrwawienie.

§1 – Metodystosowane dla każdego gatunku zwierząt gospodarskich są zatwierdzane przez właściwy organ urzędowy, którego specyfikacje i procedury są wydawane w rozporządzeniu technicznym.

§2 – Ubój bydła zgodnie z nakazami religijnymi (ubój rytualny) jest opcjonalny, o ile jest ono przeznaczone do spożycia przez wspólnoty religijne lub dla celów międzynarodowego handlu z krajami, które wymagają takich praktyk.

§3 – Uchylony

Art. 136 – Uchylony

Art. 137 – Uchylony

Art. 138 – Uchylony

Art. 139 – Uchylony

Art. 140 – Wykrwawianie powinno być dokładne i najlepiej przeprowadzać je na zwierzęciu zawieszonym za tylne nogi.

Jedyny akapit – Nie należy rozpoczynać obróbki, zanim zwierzę nie wykrwawi się w najwyższym możliwym stopniu.

Art. 141 – Ptaki skubie się z użyciem jednej z następujących metod:

1 – skubanie na sucho;

2 – posparzeniu w wodzie o temperaturze między 82° i 90°C (osiemdziesiąt dwa i dziewięćdziesiąt stopni Celsjusza) przez odpowiedni czas;

3 – posparzeniu w wodzie o temperaturze między 53° i 55°C (pięćdziesiąt trzy i pięćdziesiąt pięć stopni Celsjusza) przez odpowiedni czas, a następnie zanurzeniu ptaków w kleistej substancji (wosk, parafina, bitumin lub gotowe mieszanki przeznaczone do takiego celu).

Jedyny akapit – Każdy inny proces wymaga zgody DIPOA.

Art. 142 – Konieczne jest usunięcie szczeciny i oskrobanie całej tuszy wieprzowej przez uprzednie sparzenie w gorącej wodzie, zawsze wtedy gdy tusza ma być ze skórą. Usuwanie szczeciny należy zakończyć ręcznie, a tusze przed wytrzewianiem należy odpowiednio umyć.

Jedyny akapit – Opalanie świń jest zabronione.

Art. 143 – Wytrzewianie może odbywać się pod nadzorem pracownika Inspekcji Federalnej, w miejscu, które umożliwia natychmiastową kontrolę wnętrza i dokładne odróżnienie ich od tusz.

§1 – Pod żadnym pozorem nie należy opóźniać wytrzewiania.

§2 – Inspekcja Federalna jest rygorystyczna, jeśli chodzi o tusze zanieczyszczone odchodami w czasie wytrzewiania i stosuje środki zalecane w rozdziale „Badanie poubojowe”.

Art. 144 – Głowy są znakowane przed usunięciem z tuszy, aby umożliwić łatwą identyfikację z odpowiednią tuszą. Tej samej procedury należy przestrzegać w przypadku wnętrza.

Art. 145 – Zabrania się nadmuchiwanie zwierząt lub jakichkolwiek narządów mięsnych.

Jedyny akapit – DIPOA może zezwolić, wyjątkowo, w celu natychmiastowego spożycia, na nadmuchiwanie cielęciny, kóz i owiec, o ile stosowane jest odpowiednio oczyszczone powietrze.

Art. 146 – Przeddotarciem do hali uboju, zwierzęta przechodzą przez pomieszczenie mycia nóg oraz zbiornik myjący, wyposażony w górne i boczne prysznice.

ROZDZIAŁ III

Badanie poubojowe

CZĘŚĆ I

Informacje ogólne – bydło

Art. 147 – Badanie poubojowe obejmuje badanie wszystkich narządów i tkanek, w tym obserwację i ocenę ich zewnętrznych cech, badanie palpacyjne i otwarcie odpowiednich węzłów chłonnych, nacięcia mięszu narządów, jeśli zostanie to uznane za konieczne.

Art. 148 – Rutynowe badanie poubojowe powinno odbywać się w następującej kolejności:

1 – obserwacja cech organoleptycznych i fizycznych krwi w trakcie wykrwawiania i podczas kontroli wszystkich narządów;

2 – badanie głowy, mięśni żucia, ozora, gruczołów ślinowych i odpowiednich węzłów chłonnych;

3 – badanie jamy brzusznej, narządów i odpowiednich węzłów chłonnych;

4 – badanie jamy klatki piersiowej, narządów i odpowiednich węzłów chłonnych;

5 – ogólne badanie tuszy, błon surowicznych i węzłów chłonnych jam, domięśniowe, powierzchowne i głębokie w ramach zasięgu, oprócz oceny warunków żywieniowych zwierząt.

Art. 149 – Według uznania Inspekcji Federalnej tuszemogą zostać ponownie zbadane przez innego pracownika, przed wprowadzeniem ich do komór chłodniczych lub wysyłką do suszenia.

Art. 150 – Po nacięciubada się następujące węzły chłonne: pachwinowe, okołosutkowe, biodrowe, przedgoleniowe, przedłopatkowe i przedpiersiowe.

§1 – U owiec i kóz ogólną normę stanowi proste badanie palpacyjne węzłów przedłopatkowych i przedgoleniowych. Nacięcia mogą być wykonane wtedy, gdy to niezbędne, w celu sprawdzenia i nieprawidłowości wyczuwalnej podczas badania palpacyjnego.

§2 – Drób, którego układ limfatyczny wykazuje twory gruczołowe, należy zbadać.

Art. 151 – Wszystkie narządy, w tym nerki, są badane w hali ubojowej, natychmiast po ich usunięciu z tusz. Przez cały czas zapewnia się identyfikację narządów i tusz.

Jedyny akapit – Nerki mogą pozostać dołączone do tuszy tylko wtedy, gdy tego wymaga kraj importujący. W takich przypadkach ich badanie przeprowadza się poprzez nacięcie otaczającej je warstwy tłuszczu, odsłaniając je tak, aby umożliwić ocenę, bez całkowitej zmiany ich naturalnej pozycji. Po badaniu są przywracane do zwykłego położenia.

Art. 152 – Wszystkie tusze, części lub narządy wykazujące zmiany lub nieprawidłowości, które mogą uczynić je niezdatnymi do spożycia, muszą zostać odpowiednio oznaczone przez Inspekcję Federalną i zabrane bezpośrednio do „Działu kontroli końcowej”, gdzie są oceniane po dokładnym zbadaniu.

§1 – Takich tusz lub ich części nie można dzielić lub przenosić w inne miejsce bez uprzedniego zezwolenia Inspekcji Federalnej.

§2 – Odrzucone tusze lub ich części zostają zatrzymane przez Inspekcję Federalną i przewiezione do zakładu utylizacji w specjalnych wózkach, w towarzystwie jednego z jej pracowników.

§3 – Całość odrzuconego materiału również zostaje zatrzymana przez Inspekcję Federalną w „Dziale zatrzymań”, gdy wspomniany materiał nie może zostać unieszkodliwiony w dniu uboju.

Art. 153 – Tusze uznane za zdatne do spożycia zostają oznakowane pieczętkami przewidzianymi w niniejszym Rozporządzeniu, przez pracownika Inspekcji Federalnej.

Art. 154 – Pod żadnym pozorem nie wolno usuwać, oskrobywać ani wykonywać innych czynności mogących ukryć zmiany na skórze przed badaniem przez Inspekcję Federalną;

Art. 155 – Po podzieleniu tuszy na pół, bada się mostek, żebra, kręgi i kręgosłup.

Art. 156 – Skóry zwierząt odrzuconych ze względu na chorobę zakaźną, a także skóry zwierząt, które miały z nimi kontakt odkaża się przy użyciu metod uprzednio zatwierdzonych przez DIPOA, pod nadzorem Inspekcji Federalnej.

Art. 157 – Ropnie i zmiany ropne – tusze, ich części lub organy, na których znajdują się ropnie lub zmiany ropne oceniane są według następujących kryteriów:

1 – gdy zmiana jest zewnętrzna, złożona lub rozszkana i obejmuje dużą część tuszy, taka tusza zostaje odrzucona;

2 – tusze lub ich części, przypadkowo zanieczyszczone ropą, również zostają odrzucone;

3 – zlokalizowane ropnie lub zmiany ropne można usunąć i odrzucić zaatakowane części lub narządy;

4 – tusze wykazujące ogólne zmiany (utrata masy ciała, niedokrwistość, żółtaczką) ze względu na proces ropny zostają odrzucone.

Art. 158 – Promienica i aktynobaciloza – tusze wykazujące uogólnione zmiany promienicy lub aktynobacilozy należy odrzucić.

Jedyny akapit – częściowe odrzucenie jest możliwe w każdym z poniższych przypadków:

1 – gdy zmiany są zlokalizowane, bez dalszych komplikacji, a zwierzęta są dobrze odżywione. W takim przypadku tusza jest przekazywana na cele spożywcze po usunięciu części zaatakowanych i odrzuconych;

2 – głowy wykazujące zmiany promieniczne należy odrzucić, z wyjątkiem przypadków, kiedy zmiany na szczękach są niewielkie, wyraźnie ograniczone, nie wykazują żadnych oznak ropienia lub procesów przetokowych;

3 – Kiedy promienica jest niewielka i ograniczona do ozora, bez względu na odpowiednie węzły chłonne, głowa może zostać przekazana na cele spożywcze po usunięciu i odrzuceniu ozora i odpowiednich węzłów.

Art. 159 – Zapalenie węzłów chłonnych – zlokalizowane zapalenie węzłów chłonnych jest przyczyną odrzucenia obszaru, który odprowadza limfę do zaatakowanego węzła lub węzłów chłonnych.

Art. 160 – Obrzęk – tusze, które przy badaniu poubojowym wykazują uogólniony obrzęk należy odrzucić.

Jedyny akapit – W lekkich i zlokalizowanych przypadkach wystarczy usunąć i odrzucić zaatakowane części.

Art. 161 – Młode zwierzęta – młode zwierzęta zostają odrzucone zgodnie z następującym:

1 – jeśli ich mięso wygląda jak napęczniałe wodą, jest luźne, wiotkie, łatwo się rozdziera i można je łatwo przedziurawić;

2 – jeśli ma kolor szaroczerwony;

3 – jeśli całościowy rozwój mięśniowy jest niekompletny, a masa mięśniowa wykazuje niewielkie ilości nacieków surowicznych lub niewielkie obszary obrzęków;

4 – jeśli kołonerkowa tkanka tłuszczowa jest obrzękła, brudnożółta lub szaroczerwona i przeplatana wysepkami tłuszczu.

Art. 162 – Robacze odoskrzelowe zapalenie płuc – rozedma płuc i podobne schorzenia lub dolegliwości. Płuca wykazujące oznaki pasożytnicze (robacze odoskrzelowe zapalenie płuc), a także płuca zaatakowane przez rozedmę płuc, zalegającą krew lub żywność, zmiany przedagonalne lub inne zlokalizowane zmiany, które nie miały wpływu na mięśnie powinny zostać odrzucone.

Art. 163 – Brucelozą – tusze zaatakowane przez rozległe zmiany brucelozowe zostają odrzucone.

Jedyny akapit – w przypadku zlokalizowanych zmian tusze są przesyłane do sterylizacji termicznej po usunięciu i odrzuceniu zaatakowanych części.

Art. 164 – Odrzucone są tusze zwierząt zaatakowanych przez jedną z następujących chorób: szelestnica, anaplazmoza, bakteryjna hemoglobinuria bydła, posocznica krwotoczna, złośliwa gorączka kataralna, ropnica, babeszjoza, posocznica i szczepionka.

Art. 165 – Zanieczyszczone tusze – tusze lub części tusz, które zostały zanieczyszczone odchodami podczas wytrzewiania lub na jakimkolwiek etapie działalności zostają odrzucone.

§1 – Tusze, części lub narządy lub inne jadalne produkty, zanieczyszczone przez kontakt z podłogą lub w jakikolwiek inny sposób zostają odrzucone, jeśli nie można ich dokładnie oczyścić.

§2 – W wyżej wymienionych przypadkach zanieczyszczony materiał można wysłać do sterylizacji termicznej, według uznania Inspekcji Federalnej.

Art. 166 – Wąglik – tusze zaatakowane przez wąglik, w tym skóry, rogi, kopyta, włosy, wnętrzości i ich zawartość, krew i tłuszcz, zostają odrzucone. W takim przypadku należy niezwłocznie przestrzegać następujących procedur:

1 – tusze, u których potwierdzono wąglika nie powinny być wytrzewiane;

2 – gdy potwierdzenie zostanie przekazane po wytrzewieniu, wymagane jest natychmiastowe czyszczenie i dezynfekcja wszystkich miejsc, które mogły mieć kontakt ze szczątkami zwierząt, takich jak: obszar wykrwawiania, podłogi, ściany, słupy, platformy, piły, tasaki, noże i haki, jak również odzież pracowników i inne materiały, które mogły zostać zarażone przez kontakt;

3 – po potwierdzeniu obecności wąglika, automatycznie przerywa się ubój i natychmiast rozpoczyna się dezynfekcję;

4 – do dezynfekcji zalecane jest stosowanie 5% (pięć procent) roztworu wodorotlenku sodu (zawierającego co najmniej 94 procent tej soli). Roztwór musi być świeżo przygotowany i natychmiast zużyty, tak gorący jak to możliwe. Ze względu na wyjątkowo żrący charakter roztworu,

należy podjąć środki ostrożności. Osoby biorące udział w procesie dezynfekcji powinny chronić oczy i ręce. Zaleca się również przygotowanie słabego roztworu kwasu octowego, gotowego do użycia w przypadku oparzeń spowodowanych chłodem do dezynfekcji;

5 – świeżo przygotowany roztwór podchlorynu sodu w rozcieńczeniu 1% (jeden procent);

6 – gdy zastosowano roztwór środka dezynfekującego, po takiej procedurze należy przeprowadzić mycie z użyciem dużej ilości bieżącej wody oraz pary;

7 – osoby, które miały styczność z materiałem węglkowym, po dokładnym umyciu rąk i ramion, stosują jako środek dezynfekujący roztwór 1:1,000 (jeden do tysiąca) dwuchlorku rtęci, w którym zanieczyszczone części powinny być zanurzone na co najmniej 1 (jedną) minutę;

8 – Inspekcja Federalna zawsze musi mieć do dyspozycji wystarczającą ilość wodorotlenku sodu i dwuchlorku rtęci;

9 – wszystkie osoby narażone na kontakt z materiałem zakaźnym zostaną skierowane do służby medycznej zakładu lub do najbliższego ośrodka zdrowia publicznego, jako środek zapobiegawczy;

10 – wszystkie tusze lub części tusz, w tym skóry, kopyta, rogi, wnętrzności i ich zawartość, które miały kontakt z materiałem zakaźnym lub zwierzętami zostają odrzucone;

11 – Wodę w oparzelniku dla świń, przez który przeszły zwierzęta zarażone węglikiem, należy zdezynfekować i natychmiast odprowadzić do kanalizacji; następnie oparzelnik należy odpowiednio wyczyścić i zdezynfekować.

Art. 167 – Gorączka stresowa – we wszystkich potwierdzonych przypadkach zmian ze względu na gorączkę stresową, ustala się całkowite odrzucenie.

Jedyny akapit – jeśli zmiany są zlokalizowane i dobrze ograniczone do jednej grupy mięśni i po uzyskaniu negatywnego wyniku bezpośredniego badania mikroskopowego, tuszazostanie przeznaczona do sterylizacji termicznej po usunięciu i odrzuceniu zaatakowanych części.

Art. 168 – Mięso zwierząt wyniszczonych – tusze wyniszczonych zwierząt gospodarskich zostają odrzucone.

Art. 169 – Chude mięso – wychudzone zwierzęta, wolne od procesów patologicznych, można przeznaczyć do częściowego zagospodarowania (konserwy lub wędliny).

Art. 170 – Wodnica – tusze wykazujące objawy nacieków obrzękowych mięszu lub tkanki łącznej należy odrzucić.

Art. 171– Sfermentowane mięso – (mięso gorączkowe) – tuszezwierząt gospodarskich, które wykazują wyraźne i rozproszone zmiany mięśniowe, jak również zwyrodnienie mięśnia sercowego, wątroby, nerek lub reakcję układu limfatycznego, której towarzyszą zmiany mięśniowe, zostają odrzucone.

§1 – Tusze w początkowym stadium procesu gnicia, nawet w jeśli bardzo ograniczonym obszarze, również zostają odrzucone.

§2 – Całkowite odrzucenie ma miejsce także wtedy, gdy z procesem współlistnieją zmiany zapalne pochodzenia żołądkowego lub jelitowego, zwłaszcza w mięsie cieląt, świń i koni.

§3 – Częściowe odrzucenie ustalane jest wtedy, gdy zmiana jest ograniczona do jednej grupy mięśni i zmiany mięśniowe nie są wyraźne, także gdy bezpośrednio badanie mikroskopowe daje

wynik negatywny. Tusze są przesyłane do sterylizacji termicznej, po usunięciu i odrzuceniu zaatakowanych części.

Art. 172 – Mięso o odrażającym wyglądem – tusze uważa się za odrażające i odrzuca się je, jeśli źle wyglądają pod względem fizycznym, mają nieprawidłowy kolor lub wydzielają leczniczy, fekalny lub płciowy zapach lub inny zapach uznany za nieprawidłowy.

Art. 173 – Krwiste mięso – tusze są odrzucane, jeśli zmiany są wynikiem choroby układu pokarmowego.

Jedyny akapit – jeśli zmiany krwotoczne lub zastoinowe powstają w wyniku stłuczenia, urazu lub pęknięcia, odrzucenie jest ograniczone do zaatakowanych obszarów.

Art. 174 – Mięso odpowiedzialne za infekcje toksyczne – wszystkie tusze chorych zwierząt, których spożycie może spowodować zatrucie pokarmowe, zostają odrzucone. Uważa się tak w przypadku zwierząt wykazujących objawy:

- 1 – ostrego zapalenia płuc, opłucnej, otrzewnej, osierdzia, opon mózgowo – rdzeniowych;
- 2 – zgorzeli, zapalenia błony śluzowej żołądka, krwotocznego lub przewlekłego zapalenia jelit;
- 3 – posocznicy lub ropnicy pochodzenia urazowego, poporodowego lub bez oczywistej przyczyny;
- 4 – ostrego zapalenia macicy lub sutka;
- 5 – zapalenia stawów;
- 6 – zapalenia żyły pępkowej;
- 7 – ropnego lub przewlekłego zapalenia osierdzia;
- 8 – ostrego zapalenia, ropnia lub ropiejącej rany, związanych z ostrym zapaleniem nerek, stłuszczonej i zdegenerowanej wątroby, przerostu śledziony, przekrwienia płuc, ogólnego przerostu węzłów chłonnych i rozlanego zaczerwienienia skóry.

Art. 175 – Marskość wątroby – wątroby wykazujące objawy zanikowej lub przerostowej marskości wątroby zostają odrzucone; w takim przypadku wymagane jest rygorystyczne badanie zwierzęcia, aby wykluczyć hipotezę chorób zakaźnych i zaraźliwych.

Jedyny akapit – wątroby zaatakowane przez marskość ze względu na pasożyty również zostają odrzucone.

Art. 176 – Wągrzyca (*cysticercus bovis*) – tusze wykazujące rozległe zakażenie *cysticercus bovis* lub gdy mięso jest wodniste lub odbarwione.

§1 – O rozległym zakażeniu mówi się wtedy, gdy nacięcia w różnych częściach mięśni ujawniają 2 lub więcej cyst na obszarze wielkości dłoni.

§ 2 – Częściowe odrzucenie ma miejsce w następujących przypadkach:

1 – jeśli po starannym badaniu serca, mięśni żucia, ozora, przepony i jej filarów, przełyku, jak również łatwo dostępnych mięśni wykryte zostanie niewielkie lub umiarkowane zakażenie. W takim przypadku wszystkie części zawierające cysty, łącznie z otaczającymi tkankami zostaną usunięte i odrzucone; tusze są przechowywane w chłodni lub poddawane odkostnieniu, a mięso zostaje zasolone, na okres nie mniej niż 21 (dwadzieścia jeden) dni w warunkach, które umożliwiają szybką

identyfikację. Okres ten może zostać skrócony do 10 (dziesięciu) dni, pod warunkiem, że temperatura w chłodni pozostaje stabilna i nie wyższa niż 1°C (jeden stopień Celsjusza).

2 – jeśli liczbą cyst jest większa niż podano w poprzedniej pozycji, ale zakażenie nie jest uogólnione, tusz można wysłać do sterylizacji termicznej.

3 – tusze można przekazać do spożycia przez ludzi w przypadku obecności tylko jednej zwapnionej cysty, po usunięciu i odrzuceniu takiej części.

§3 – Wnętrznosci, z wyjątkiem płuc, serca, mięsistej części przełyku i tłuszczu, przeznaczone do konsumpcji lub schłodzenia, nie podlegają żadnym ograniczeniom, pod warunkiem, że nie są zakażone. Jelita można stosować jako osłonki, po zwyczajowej obróbce.

§4 – W przypadku cieląt poniżej 6 (miesiący) życia, badanie *cysticercus bovis* może ograniczać się do starannego badania powierzchni serca i innych normalnie widocznych mięśni.

§5 – Procedura kontroli musi spełniać następujące wymagania:

1 – głowa – nacina się i bada żwacze, wewnętrzne i zewnętrzne mięśnie skrzydłowe;

2 – ozór – narząd należy badać zewnętrznie, stosując metodę palpacyjną i nacięcie, jeśli podejrzewa się obecność cyst lub gdy wykryto cysty w mięśniach głowy;

3 – serce – bada się powierzchnię serca, i wykonuje podłużne nacięcie od podstawy do wierzchołka przez ścianę lewej komory i przegrody międzykomorowej, po czym bada się powierzchnie cięcia i wewnętrzne powierzchnie komór. Następnie należy wykonać jak najwięcej dużych nacięć w całości mięśni tkanki, pod warunkiem, że w głowie lub ozorze wykryto *cystiscercus bovis*.

4 – badanie końcowe – przy badaniu końcowym należy zidentyfikować początkowo zaobserwowane zmiany pasożytnicze, a mięśnie żucia, serce, część mięśniową przepony i jej filarów, a także mięśnie szyi należy dokładnie zbadać. Takie badanie może zostać rozszerzone na mięśnie międzyżebrowe i inne mięśnie, w razie potrzeby, ale należy unikać niepotrzebnego okaleczania tusz, które można przekazać do spożycia.

Art. 177 – Potłuczenie – zwierzęta wykazujące objawy ogólnego potłuczenia zostają odrzucone.

Jedyny akapit – W przypadkach zlokalizowanego potłuczenia, wykorzystanie może być częściowe (solenie, wędliny lub konserwy), według uznania Inspekcji Federalnej, po usunięciu i odrzuceniu zaatakowanych części.

Art. 178 – Wągrzyca (*C. Tenuicollis*), strongyloza, tasiemczyca i glistnica – tusze wykazujące objawy tych pasożytów, jak również innych nie przenoszonych na ludzi, mogą być przekazywane do spożycia przez ludzi, o ile nie towarzyszą im zmiany w mięsie; należy jedynie odrzucić zaatakowane narządy i części.

Art. 179 – Motylca wątrobowa – tusze zwierząt zaatakowanych przez motylicę wątrobową mogą zostać odrzucone, jeśli następstwem tego jest wyniszczenie.

Jedyny akapit – wątroby zakażone przywrą należy zawsze odrzucać.

Art. 180 – Bąblowica – tusze zwierząt zaatakowanych przez bąblowicę zostają odrzucone, jeśli występuje także wyniszczenie.

§1 – Zaatakowane narządy i części zawsze należy odrzucać.

§2 – Wątroby, wykazujące jedną lub dwie obwodowe zmiany wskazujące na bąblowicę, zwapnione i dobrze odgraniczone, mogą zostać przekazane do użytku warunkowego, według uznania Inspekcji Federalnej po usunięciu i odrzuceniu zaatakowanych części.

Art. 181 – Ezofagostomoza – tusze zwierząt chorych na ezofagostomozę zostają odrzucone, jeśli takie zwierzęta są także wyniszczone.

Jedyny akapit – jelita lub ich części mogą być przekazywane do spożycia, jeśli guzki występują w niewielkiej liczbie i można je usunąć.

Art. 182 – Zaawansowana ciąża, niedawny poród i płody – tusze zwierząt w zaawansowanej ciąży i wykazujące oznaki niedawnego porodu są przesyłane do sterylizacji, pod warunkiem że nie ma oznak infekcji.

§1 – Płody są odrzucane.

§2 – W celu spełnienia zapotrzebowania regionalnego, Inspekcja Federalna może zezwolić na sprzedaż cieląt, pod warunkiem że są one starsze niż 7 (siedem) miesięcy i urodziły je zdrowe krowy w dobrym stanie sanitarnym.

§3 – Zabrania się gromadzenia płodów, jak również wykorzystywania ich mięsa w produkcji wędlin i konserw.

§4 – Gdy mają zostać wykorzystane skóry płodów, należy je zdjąć w zakładzie utylizacyjnym.

Art. 183 – Gruczoły sutkowe – gruczoły sutkowe należy usunąć w stanie nienaruszonym.

§1 – Jeśli tusze lub ich części zostały zanieczyszczone przez kontakt z ropą, która mogła być obecna w gruczołach sutkowych, tusze lub ich części zanieczyszczone w ten sposób zostają usunięte i odrzucone.

§2 – Gruczoły sutkowe można zachować dla celów spożywczych po rygorystycznej kontroli narządów: usunięcia tych gruczołów z tuszy należy dokonać w taki sposób, aby zapewnić właściwą identyfikację ich pochodzenia.

§3 – Gruczoły sutkowe dotknięte zapaleniem sutka, a także od zwierząt reagujących na brucelozę zawsze zostają odrzucone.

Art. 184 – Zapalenie ozora – wszystkie ozory dotknięte zapaleniem ozora zostają odrzucone.

§1 – W przypadku całkowicie wyleczonych zmian, ozory można przekazać do fabryki wędlin i wykorzystać je po ugotowaniu i usunięciu nabłonka.

§2 – Zabrania się puszkowania takich ozorów, nawet jeśli zmiany są wyleczone.

Art. 185 – Martwicze guzkowe zapalenie wątroby – wątroby zaatakowane martwicą guzkową zostają odrzucone.

Jedyny akapit – gdy zmiana powiązana jest z innymi zmianami, tusze również należy odrzucić.

Art. 186 – Żółtaczkę – tusze wykazujące intensywnie żółte lub zielonkawożółte zabarwienie, nie tylko tłuszczu, ale również tkanki łącznej, rozciągnięte kości, wewnętrznych ścian naczyń, związane z oznakami zaatakowania wątroby lub tusze zwierząt, które nie zostały dokładnie wykrwawione i widnieją na nich plamy krwi, mają zaczerwienione lub galaretowate mięśnie lub wykazują oznaki wyniszczenia albo niedokrwistości w wyniku zatrucia lub zakażenia, zostają odrzucone.

§1 – Gdy wspomniane tusze nie wykazują objawów zatrucia lub zakażenia, a odbarwienie znika po schłodzeniu, mogą zostać przekazane na cele spożywcze.

§2 – Gdy w powyższym przypadku, tusze utrzymują odbarwienie po schłodzeniu, mogą zostać przekazane do wykorzystania warunkowego, według uznania Inspekcji Federalnej.

§3 – W przypadku, gdy żółte zabarwienie jest ograniczone do powierzchniowego tłuszczu, pod warunkiem, że mięśnie i wnętrzności wyglądają normalnie, zwierzę jest ogólnie dobrze odżywione, mięśnie są błyszczące, zwarte i wydzielają przyjemny zapach, tusz może zostać przekazana do celów spożywczych.

§4 – Ocenę barwy tusz zawsze przeprowadza się w świetle dziennym.

§5 – Inspekcja Federalna może, w razie potrzeby, wykorzystać dowody laboratoryjne, takie jak reakcja Diazzo dla tłuszczu i krwi oraz reakcja Grimbertadla moczu.

Art. 187 – Spożycie produktów toksycznych – tusze zwierząt zabitych po spożyciu produktów toksycznych, przypadkowo lub w celach leczniczych, zostają odrzucone.

Art. 188 – Zmiany w sercu (zapalenie mięśnia sercowego, zapalenie wsierdzia, limfangiektazja) – serca dotknięte zapaleniem wsierdzia i mięśnia sercowego są odrzucane.

Jedyny akapit – Serca dotknięte limfangiektazją mogą zostać przekazane do warunkowego wykorzystania w produkcji wędlin.

Art. 189 – Zmiany w nerkach (zapalenie nerek, nerczyca, odmiedniczkowe zapalenie nerek lub inne) – obecność zmian w nerkach oznacza ustalenie, czy są one wynikiem chorób zakaźnych i zaraźliwych.

Jedyny akapit – we wszystkich przypadkach nerki ze zmianami należy odrzucić.

Art. 190 – Muszyca – części lub narządy opanowane przez larwy zostają odrzucone.

Jedyny akapit – jeśli inwazja spowodowała zmiany w mięśniach, w tym nieprzyjemny zapach z zaatakowanych części, tusza zostanie oceniona według rozszerzenia zmiany, a we wszystkich przypadkach zaatakowane części zostaną usunięte i odrzucone.

Art. 191 – Nietypowe zabarwienie i inne schorzenia – narządy wykazujące nieprawidłowe zabarwienie, jak również te wykazujące przyrośnięcie, przekrwienie i krwotok, zostają odrzucone.

Art. 192 – Śledziony zaatakowane przez *Eurytrema coelomaticum* – takie śledziony należy odrzucić.

Art. 193 – Nerki torbielowate – zostają odrzucone.

Art. 194 – Świerzb – tusze zwierząt chorych na świerzb w zaawansowanym stadium, powiązany z wyniszczeniem lub zmianami w mięśniach zostają odrzucone.

Jedyny akapit – gdy świerzb jest niewielki i ograniczony, tusz może zostać przekazana do celów spożywczych, po usunięciu i odrzuceniu zaatakowanych części.

Art. 195 – *Teleangiectasia macularis* wątroby (angiomatoza) – w przypadku tego schorzenia należy przestrzegać następujących procedur:

1 – całkowite odrzucenie, gdy zmiana obejmuje ponad połowę narządu lub więcej;

2 – wykorzystanie warunkowe, w przypadku niewielkich zmian, po usunięciu i odrzuceniu zaatakowanych części.

Art. 196 – Gruźlica – całkowite odrzucenie ma miejsce w następujących przypadkach:

- 1 – podczas badania przedubojowego zwierzę miało gorączkę;
- 2 – gdy gruźlica jest związana z wyniszczeniem lub anemią;
- 3 – gdy zmiany gruźlicze znajdują się w mięśniach, tkankach wewnątrzmięśniowych, kościach (kręgach, stawach lub węzłach chłonnych tych części);
- 4 – gdy istnieją powiązane zmiany serowaciejące w narządach klatki piersiowej i brzucha, a następnie zmiany surowicze;
- 5 – gdy istnieją prosówkowe zmiany mięszu lub błon surowiczych;
- 6 – gdy zmiany są liczne, ostre lub aktywnie postępują, uważa się tak wtedy, gdy występuje ostre zapalenie tkanek wokół zmian, martwicarozpływna lub obecność młodych guzków;
- 7 – gdy gruźlica jest uogólniona.

§1 – Gruźlicę uznaje się za uogólnioną, gdy oprócz zmian w układzie oddechowym, pokarmowym i odpowiednich węzłach chłonnych, zmiany występują również w jednym z następujących narządów: śledziona, nerki, macica, jajniki, jądra, nadnercza, mózg i rdzeń kręgowy lub w jego błonach. Liczne guzki równomiernie rozłożone w obu płucach również są charakterystyczne dla uogólnienia.

§2 – Częściowe odrzucenie ma miejsce w następujących przypadkach:

- 1 – gdy części tusz lub narząd wykazują zmiany gruźlicze;
- 2 – gdy gruźlica jest zlokalizowana w tkankach bezpośrednio pod mięśniami, tak jak gruźlica opłucnej i otrzewnej ściennej; w takim przypadku odrzucenie dotyczy nie tylko błon lub zaatakowanych części, ale również odpowiedniej ściany klatki piersiowej lub jamy brzusznej;
- 3 – gdy części tuszy lub narządy są zanieczyszczone przez kontakt z materiałem gruźliczym;
- 4 – głowy wykazujące zmiany gruźlicze zostają odrzucone, z wyjątkiem tych z zatwierdzonych tusz, w których zmiany są niewielkie i zwapnione lub otorbione i są ograniczone do nie więcej niż 2 węzłów chłonnych; takie głowy mogą zostać przekazane do sterylizacji termicznej, po usunięciu i odrzuceniu chorej tkanki.
- 5 – narządy, których odpowiednie węzły chłonne wykazują zmiany gruźlicze zostają odrzucone.
- 6 – jelita i krezki wykazujące zmiany gruźlicze również zostają odrzucone, chyba że zmiany są niewielkie, ograniczone do węzłów chłonnych, a tusza poza tym zostaje zatwierdzona; w takich przypadkach jelita mogą służyć jako osłonka, a tłuszcz można zużyć do przetopienia, po usunięciu i odrzuceniu zaatakowanych węzłów.

§3 – Po sterylizacji termicznej, tusze wykazujące zmiany gruźlicze mogą zostać przekazane do celów spożywczych, pod warunkiem że zmiany są niewielkie, zlokalizowane, zwapnione lub otorbione, ograniczone do węzłów lub narządów i nie ma dowodów niedawnej inwazji prątków gruźlicy poprzez układ krążenia, po usunięciu i odrzuceniu zaatakowanych części. Następujące przypadki są zgodne z niniejszym akapitem:

1 – gdy istnieje zmiana w szyjnych węzłach chłonnych i w dwóch grupach gruczołów wewnętrznych tej samej jamy narządowej takie jak: węzły szyjne, oskrzelowe, śródpiersiowe lub węzły szyjne, wątrobowe i kręzkowe;

2 – w węzłach szyjnych, tylko jedna grupa węzłów trzewnych w jednym narządzie jamy ciała, takie jak: węzły szyjne, oskrzelowe i w płucach, lub węzły szyjne i wątrobowe oraz w wątrobie;

3 – w dwóch grupach węzłów trzewnych i w jednym narządzie jamy ciała, takie jak: węzły oskrzelowe i śródpiersiowe i w płucach, lub węzły kręzkowe i wątrobowe oraz w wątrobie;

4 – w dwóch grupach węzłów trzewnych jamy klatki piersiowej i w tylko jednej grupie jamy brzusznej lub jeszcze w węzłach oskrzelowych, wątrobowych i kręzkowych w tylko jednej grupie węzłów chłonnych trzewnych jamy klatki piersiowej i w dwóch grupach jamy brzusznej takie jak: węzły oskrzelowe, śródpiersiowe i wątrobowe lub oskrzelowe, wątrobowe i kręzkowe.

5 – w szyjnych węzłach chłonnych i w grupach węzłów trzewnych w każdej jamie ciała, z oddzielnymi ogniskami i dokładnie ograniczone do wątroby, w szczególności dotyczące świń, ponieważ zmiany gruczoliste wątroby tych gatunków są uznawane za podstawowe i mające swoje pochodzenie w żywności.

§4 – tusze wykazujące zmiany bardziej nasilone i liczniejsze niż te opisane w powyższym akapicie, ale nie tak nasilone ani tak liczne jak przypadki do całkowitego odrzucenia, według uznania Inspekcji Federalnej, mogą zostać przekazane do przygotowania tłuszczów jadalnych, pod warunkiem, że usunięcie chorych części jest możliwe.

§5 – Wykorzystywanie warunkowe, poprzez sterylizację termiczną, dopuszczalne jest po usunięciu i odrzuceniu zaatakowanych części lub narządów, we wszystkich innych przypadkach. Gdy w zakładzie brak urządzeń do sterylizacji termicznej, tusze zostają całkowicie odrzucone.

§6 – Pod żadnym pozorem nie można przekazywać tusz zaatakowanych przez jakiegokolwiek zmiany gruczoliste dla celów handlu międzynarodowego.

Art. 197 – Guzy złośliwe – Tusze, ich części lub narządy, które są zaatakowane przez guzy złośliwe, z przerzutami lub bez, zostają odrzucone.

Jedyny akapit – gdy guz narządów wewnętrznych miał jakiegokolwiek wpływ na ogólny stan zwierzęcia, tusza takich zwierząt zostaje odrzucona nawet w przypadku braku przerzutów.

Art. 198 – Wodonercze – nerki dotknięte wodonerczem zostają odrzucone.

CZĘŚĆ II

KONIOWATE

Art. 199 – Międzynarodowy lub międzystanowy handel mięsem końskim i jego pochodnymi zależy od uprzedniego zezwolenia władz sanitarnych Krajów lub Stanów, dla których jest ono przeznaczone.

Art. 200 – Ubój koniowatych można wykonywać wyłącznie w specjalnych rzeźniach, które spełniają te same wymogi co w przypadku innych gatunków.

Art. 201 – Oprócz chorób opisanych w poprzednim rozdziale, które są wspólne lub specyficzne dla koniowatych i powodują całkowite odrzucenie tusz i wnętrzności, całkowitym odrzuceniem skutkują także następujące choroby: zapalenie opon mózgowych, zakaźne zapalenie mózgu i rdzenia, dur brzuszny, zaraza stadnicza, trypanosomoza, azoturia, napadowa hemoglobinuria, niedokrwistość zakaźna, żółty oraz wszelkie inne choroby, których skutkiem są zmiany zapalne lub guzy złośliwe.

Art. 202 – Mięso końskie i jego pochodne w części lub całości wymagają oznakowania w następujący sposób: „Mięso końskie”, „Przygotowane z mięsa końskiego” lub „Zawierają mięso końskie”.

Art. 203 – Zakład uboju i obróbki mięsa końskiego należy oznaczyć wielkimi literami, nie mniejszymi niż w przypadku innego znaku, podając, że: „Tutaj prowadzi się ubój koniowatych” lub „Tutaj przygotowuje się produkty z mięsa końskiego”.

CZĘŚĆ III

Świnie

Art. 204 – Dla celów badania świń muszą być spełnione wszystkie stosowne przepisy podane w Części I, oprócz tych, o których mowa w niniejszej części.

Art. 205 – Schorzenia skóry – świnie dotknięte pokrzywką, *Demodex Folliculorum*, rumieniem i twardziną mogą zostać przekazane do celów spożywczych, po usunięciu i odrzuceniu zaatakowanych części, pod warunkiem, że mięśnie wyglądają normalnie.

Art. 206 – Wągrzyca – wykorzystanie tkanki tłuszczowej z tusz dotkniętych rozległą inwazją *Cysticercus Cellulosae* jest dozwolone w produkcji smalcu. Wszystkie inne części zwierzęcia zostają odrzucone.

Art. 207 – Rozedma skóry – tusze dotknięte rozedmą skóry w wyniku chorób zakaźnych lub organicznych zostają odrzucone.

Jedyny akapit – W przypadkach zlokalizowanych wystarczy odrzucić zaatakowane części, w tym przyległe mięśnie.

Art. 208 – Robaki nerkowe – Części dotknięte zmianami w tłuszczu okołonerkowym spowodowanymi przez *Stephanus Dentatus* zostają usunięte. Jednak nerki nadal pozostają dołączone do tuszy, gdy to możliwe.

Art. 209 – Hipotrychoza torbielowata – skóra wykazująca liczne pęcherze zostaje usunięta i odrzucona.

Art. 210 – Żółtaczka – wszystkie tusze wykazujące intensywne żółte lub zielonkawożółte zabarwienie zostają odrzucone.

Art. 211 – Pomór świń – tusze świń zaatakowanych przez pomór świń zostają odrzucone.

§1 – Gdy nerki i węzły chłonne wykazują podejrzane zmiany, a w innych narządach lub tkankach znajdują się zmiany charakterystyczne dla pomoru świń, następuje całkowite odrzucenie.

§2 – Niewielkie zmiany związane z wyniszczeniem lub jakiegokolwiek ropiejące miejsce oznaczają całkowite odrzucenie.

§3 – Gdy ogólne zmiany są niewielkie i ograniczone do jednego narządu lub tkanki, w tym nerek i węzłów chłonnych, tusze przesyła się do sterylizacji termicznej, po usunięciu i odrzuceniu wszystkich zaatakowanych części. W zakładach, gdzie nie można stosować takich procedur, tusze zostają odrzucone.

Art. 212 – Świnie uduszone lub parzone żywcem – wszystkie świnie, które zostały uduszone w jakikolwiek sposób, lub te, które weszły do oparzelnika żywe, zostają odrzucone.

Art. 213 – Sarkosporidioza – wszystkie tusze wykazujące intensywną inwazję, pod warunkiem że w mięsie obecne są widoczne zmiany z uwagi na zwyrodnienie serowate lub wapienne, zostają odrzucone.

Art. 214 – Włośnica – kontrolę wykonuje się poprzez usunięcie fragmentów następujących mięśni: filar przepony, podstawa ozora i krtań, dla potrzeb badania mikroskopowego w kierunku *Trichinella Spirallis*.

§1 – Inspekcja Federalna może również wykorzystać do takiej weryfikacji proces biologiczny.

§2 – Tusze wykazujące obecność *Trichinella* zostają odrzucone. Inspekcja Federalna jest odpowiedzialna za podjęcie środków ustanowionych w Art. 116.

Art. 215 – Gdy inwazja pasożytów, które nie przenoszą się na ludzi jest niewielka, możliwe jest usunięcie zaatakowanych części. Narządy lub tusze mogą zostać przekazane do celów spożywczych.

Art. 216 – Zmiany takie jak: zator, zawały serca, zwyrodnienie tłuszczu, angiektazja i inne, nie związane z ogólnym procesem patologicznym, oznaczają odrzucenie narządu, gdy nie można usunąć zaatakowanych części.

Art. 217 – Pod żadnym pozorem nie wolno wykorzystywać uszkodzonych narządów lub tych, których chore części zostały usunięte, do celów handlu międzynarodowego.

Art. 218 – Oprócz tusz zaatakowanych przez *Cysticercus Cellulosae*, do produkcji smalcu dozwolone jest wykorzystywanie, według uznania Inspekcji Federalnej, tusz dotkniętych zlokalizowaną gruźlicą, ropniami i zmianami ograniczonymi do części mięśni, które można odizolować, usunąć i odrzucić.

Art. 219 – Inspekcja Federalna dodatkowo bada zastawki serca i jelita (cienkie i grube) w celu poszukiwania zmian związanych z wścieklizną.

CZĘŚĆ IV

OWCE I KOZY

Art. 220 – W celu badania owiec i kóz również muszą być spełnione wszystkie stosowne przepisy podane w poprzednich częściach.

Art. 221 – Bruceloza – bruceloza u kóz nie została wykryta w kraju, jednak w takim przypadku Inspekcja Federalna postępuje w następujący sposób:

- 1 – odrzucenie tusz, które wykazują zmiany związane z brucelozą;
- 2 – pobranie materiału dla celów diagnozy i przekazanie do sekcji technologicznej;
- 3 – pobranie, gdy jest to możliwe, krwi z naczyń wewnętrznych, w celu natychmiastowego testu aglutynacyjnego (szybka aglutynacja) w najbliższym laboratorium;
- 4 – natychmiastowy zakaz przeprowadzania innych kontroli na partii;
- 5 – stosowanie odpowiedniego środka ochrony zdrowia zwierząt;

Art. 222 – Kołowaczna – tylko zaatakowane organy (mózg lub rdzeń kręgowy) zostają odrzucone.

Art. 223 – Wągrzyca – tuszewykazujące oznaki intensywnej inwazji *Cysticercus Ovis* zostają odrzucone.

§1 – Za intensywną inwazję uznaje się obecność pięciu lub więcej cyst na powierzchni mięśniowej nacień lub otaczających tkanek, w tym serca.

§2 – Jeżeli cysty występują w mniejszej liczbie, po kontroli końcowej tusz może zostać wysłana do sterylizacji termicznej, po usunięciu i odrzuceniu zaatakowanych części.

Art. 224 – Żółtaczkę – tuszewykazujące intensywne żółte lub zielonkawożółte zabarwienie zostają odrzucone.

Art. 225 – Serowaciejące zapalenie węzłów chłonnych – w przypadku serowaciejącego zapalenia węzłów chłonnych, należy przestrzegać następujących kryteriów:

1 – tusze wychudzonych zwierząt, wykazujące rozległe zmiany w każdym obszarze zostają odrzucone;

2 – tusze dobrze odżywionych zwierząt również zostają odrzucone, jeśli wykazują rozległe i liczne zmiany;

3 – tusze wychudzonych zwierząt mogą zostać przekazane do celów spożywczych, pod warunkiem że zawierają niewielkie zmiany w węzłach i wnętrznościach, po usunięciu i odrzuceniu zaatakowanych części;

4 – tusze dobrze odżywionych zwierząt wykazujące wyraźne zmiany we wnętrznościach również mogą zostać przekazane do celów spożywczych, pod warunkiem, że w innych częściach występowały tylko niewielkie zmiany, a także tusze, wykazujące wyraźne zmiany, ograniczone do węzłów, powiązane z niewielkimi zmianami w innych częściach;

5 – tusze wychudzonych zwierząt wykazujące wyraźne zmiany we wnętrznościach, powiązane z niewielkimi zmianami w innych częściach, jak również tusze wykazujące wyraźne zmiany w węzłach powiązane z innymi niewielkimi zmianami można poddać sterylizacji termicznej po usunięciu i odrzuceniu zaatakowanych części;

6 – tusze dobrze odżywionych zwierząt z wyraźnymi zmianami we wnętrznościach i węzłach są także sterylizowane termicznie po usunięciu i odrzuceniu zaatakowanych części.

Art. 226 – Sarkosporidioza – należy przestrzegać tych samych kryteriów, które przyjęto dla świń.

CZĘŚĆ V

Drób i małe zwierzęta

Art. 227 – Przygotowanie drobiu z odpowiednimi wnętrznościami jest dozwolone, pod warunkiem, że zakład jest odpowiednio wyposażony dla tego celu, według uznania Inspekcji Federalnej.

Jedyny akapit – w takim przypadku ptaki należy poddać przeczyszczeniu na dzień przed ubojem.

Art. 228 – Gdy kraje importujące wymagają, aby wnętrzności klatki piersiowej były dołączane do tuszek, badanie przedubojowe przeprowadza się indywidualnie, a badanie poubojowe ograniczone jest do zewnętrznych cech tuszki i badania wnętrzności w jamie brzusznej.

Art. 229 – Wszystkie ptaki, które podczas badania przed- i poubojowego wykazują objawy lub są podejrzane o gruźlicę, gruźlicę rzekomą, błonicę, cholera, ospę, tyfus ptaków, biegunkę

zawierającą biały śluz, salmonellozę (dur rzekomy), białaczkę ptaków, pomór, ogólną posocznicę, ornitozę i ogólne zakażenia gronkowcem zostają odrzucone.

Art. 230 – Choroby takie jak kokcydioza, zapalenie jelit i wątroby, spirochetoza, niezbyt zakaźny, nabłoniak zakaźny, limfoblastyczne nacieczenie nerwów, zapalenie krtani i tchawicy, aspergiloza oznaczają całkowite odrzucenie, gdy mają postać ostrą lub gdy zwierzęta są wyraźnie wychudzone.

Art. 231 – W przypadku tuszek zwierząt dotkniętych endo- i ektoparazytozą, gdy nie jest powiązana z wychudzeniem, zaatakowane części lub wnętrza zostają odrzucone.

Art. 232 – Zwierzęta wyniszczone zostają odrzucone, niezależnie od tego, jaka jest przyczyna procesu niedożywienia.

Art. 233 – Wrzody i ropiejące rany, gdy nie mają wpływu na ogólny stan zwierzęcia, mogą skutkować usunięciem i odrzuceniem zaatakowanych części. Reszta tuszki może zostać przekazana do celów spożywczych.

Art. 234 – Tuszki dotknięte neoplazją zostają odrzucone, z wyjątkiem przypadków, kiedy naczynek skóry jest ograniczony. W takim przypadku chora część zostaje usunięta.

Art. 235 – Tuszki wykazujące ograniczone zmiany pourazowe są przekazywane do celów spożywczych po odrzuceniu zaatakowanych części.

Art. 236 – Wszystkie ptaki, w tym ptactwo łowne, które wykazują zmiany gnilne, wydzielają siarkowo-amoniakalny zapach, wykazują gazowe trzeszczenie przy badaniu palpacyjnym lub zmianę zabarwienia mięśni zostają odrzucone.

Art. 237 – Gdy ptaki prowadzone są do chłodni przemysłowej, Inspekcja Federalna starannie kontroluje stan, czas i funkcjonowanie komór chłodniczych w celu uniknięcia nadmiernego wysychania i rozwoju jęłczenia.

Art. 238 – Badanie królików ma na celu poszukiwanie oznak posocznicy krwotocznej, gruźlicy, gruźlicy rzekomej, ropnicy, posocznico-ropnicy i myksomatozy, a zwierzęta dotknięte tymi schorzeniami zostają odrzucone.

Art. 239 – Króliki dotknięte nekrobacylezą, aspergilozą, liszajem wytysiającym mogą zostać przekazane do celów spożywczych, pod warunkiem, że są dobrze odżywione i zostały zabite w początkowej fazie choroby.

Art. 240 – W przypadku grzybicy woszczynowej króliki mogą zostać przekazane do celów spożywczych, pod warunkiem, że są dobrze odżywione, po usunięciu i odrzuceniu chorych części.

Jedyny akapit – pracownicy odpowiedzialni za obróbkę takich zwierząt podejmują środki ostrożności dotyczące możliwości przenoszenia takich chorób na ludzi.

Art. 241 – Króliki dotknięte wągrzycą (*Cysticercus pisiformis*), kołowacizną i kokcydiozą zostają odrzucone z uwagi na profilaktykę takich parazytoz.

Art. 242 – Inspekcja Federalna może, w swojej ocenie, dokonać ustaleń na temat przypadków nie przewidzianych niniejszym Rozporządzeniem dla celów badania poubojowego, informując właściwe władze o takich przypadkach.

CZĘŚĆ VI

Postanowienia ogólne

Art. 243 – Odnośniewykorzystania warunkowego, o którym mowa w niniejszym Rozporządzeniu, produkty podlegają jednej z następujących procedur przetwarzania, według uznania Inspekcji Federalnej:

1 – sterylizacja lub przetopienie termiczne;

2 – obróbka na zimno;

3 – solenie;

4 – ponowne przetwarzanie;

Art. 244 – Wszystkie rodzaje mięsa, włącznie z drobiem, jego narządami i wnętrznościami, przed umieszczeniem w komorach chłodniczych, gdzie przechowywane są inne rodzaje surowców, pozostają przez dostatecznie długi czas w komorze wstępnej.

Art. 245 – Inspekcja Federalna wymaga, abywieszać tusze lub części tusz w komorach z zachowaniem wystarczającej przestrzeni między sztukami oraz między sztukami a ścianami.

Jedyny akapit – Nierozładowane mięsonależy umieszczać na stopniowych drewnianych platformach. Zabrania się kłaść je bezpośrednio na podłodze.

Art. 246 – Zabronione jest ponowne umieszczanie w komorach chłodniczych produktów, które zostały z nich wyjęte i przez jakiś czas przebywały w temperaturze pokojowej, według uznania Inspekcji Federalnej.

Art. 247 – Pomieszczenia obróbki surowca są wyposażone w pojemniki do gromadzenia okrawków i pozostałości, które mogą mieć kontakt z podłogą, taki materiał zostaje odrzucony i przeznaczony do przygotowania produktów niejadalnych.

Art. 248 – Inspekcja Federalna powinna zapewnić, gdy jest to konieczne, dezynfekcję pomieszczeń i wyposażenia, jak również określić środki ostrożności przyjmowane przez pracowników, którzy dokonywali obróbki zwierząt dotkniętych chorobami zakaźnymi przenoszonymi na ludzi.

ROZDZIAŁ IV

Dział wytrzewiania

Art. 249 – Dział wytrzewiania jest przeznaczony do obróbki, czyszczenia i przygotowania w celu nadania lepszego wyglądu lub późniejszej obróbki narządów i wnętrzności usuniętych z poddanych ubojowi zwierząt.

§1 – Inspekcja Federalna zapewnia, że otwieranie narządów jamy brzusznej odbywać się będzie jak najdalej od miejsc, gdzie wykonywana jest obróbka innego rodzaju, najlepiej w oddzielnych pomieszczeniach.

§2 – Obróbka skór w dziale wytrzewiania jest zabroniona.

Art. 250 – Za związane z działem wytrzewiania uważa się: głowy, mózgi, ozory, *mocotó*, przelyk i wszystkie wnętrzności i narządy jamy brzusznej i klatki piersiowej nie odrzucone przez Inspekcję Federalną.

Art. 251 – Jelita można wykorzystywać w produkcji żywności; jelita bydła, świń, owiec i kóz mogą służyć jako osłonki wędlin.

§1 – W celu ich zagospodarowania konieczne jest odpowiednie oskrobanie i umycie oraz poddanie jednemu ze zwykłych procesów konserwacji, suszenia, solenia lub innej metodzie zatwierdzonej przez DIPOA;

§2 – Wnętrznosci świń i owiec można poddać działaniu roztworu papainy lub wyciągu z trzustki, którego enzymatyczne działanie sprawia, że wnętrznosci są bardziej plastyczne. Po zabiegu wnętrznosci opłukuje się wodą, w celu całkowite usunięcia zastosowanego produktu.

Art. 252 – Obróbka wykonywana na wnętrznosciach, które wymagają wcześniejszego przygotowania (fermentacja, obróbka z użyciem sody lub wodorowęglanów zasadowych) może odbywać się wyłącznie w odpowiednich miejscach, które powinny być całkowicie odizolowane i przeznaczone wyłącznie do tego celu.

Art. 253 – Wnętrznosci przeznaczone do wykorzystania w produkcji wędlin zostaną starannie zbadane pod kątem integralności i czystości.

§1 – Wnętrznosci, ich części oraz przelyk zaatakowane przez pasożyty, które wytwarzają węzły (grudki) zostają odrzucone, z wyjątkiem tych zaatakowanych w niewielkim stopniu i z których grudki można łatwo usunąć.

§2 – Zostaną one także odrzucone, gdy nie zostały dokładnie oczyszczone lub nie są zachowane w idealnym stanie.

Art. 254 – Pęcherze, sieci i żołądki odszczecinionych świń, pozbawione błony śluzowej, można wykorzystywać jako osłonki produktów mięsnych.

Art. 255 – Żołądki wołowe przeznaczone do spożycia przez ludzi są starannie myte natychmiast po opróżnieniu, a podczas parzenia można wykorzystać roztwór sody nie większy niż 2% (dwa procent), oraz inne substancje zatwierdzone przez DIPOA, które ułatwiają usunięcie błony śluzowej.

§1 – Żołądki można wybielić przy użyciu fosforanu sodu, metakrzemianu sodu lub połączenia tych produktów, poprzez zastosowanie wapna lub jego połączenia z węglanem sodu, oprócz innych substancji zatwierdzonych przez DIPOA.

§2 – Żołądki poddane takiej obróbce należy dokładnie umyć w zimnej wodzie, aż zastosowana substancja zostanie całkowicie usunięta.

Art. 256 – Głowy przeznaczone do przygotowywania produktów spożywczych należy uprzednio otworzyć i usunąć oczy, kości sitowe, małżowiny i wewnętrzną chrząstkę zewnętrznego przewodu słuchowego.

§1 – Takie czynności przeprowadza się jak najdalej od miejsc, w których otwiera się i myje żołądki i jelita.

§2 – Inspekcja Federalna określa specjalne środki dotyczące warunków usuwania i dalszej obróbki mózgow w celu wykorzystania ich jako żywność.

Art. 257 – Rdzeń kręgowy można wysuszyć lub zamrozić i przeznaczyć do produkcji konserw, w procentach ustalonych przez DIPOA.

Art. – 258 – Podroby (serca, płuca, wątroba, nerki, mózg, grasica, szpik/mocotó i ozór) należy poddać właściwym procedurom obróbki i czyszczenia przed zaoferowaniem do spożycia lub umieszczeniem w komorach chłodniczych.

§1 – Nerki służące do przygotowania produktów mięsnych należy uprzednio pokroić, a następnie dokładnie umyć.

§2 – W sercach świń należy zweryfikować obecność skrzepów krwi, znalezione skrzepy zostają usunięte.

§3 – Okaleczone ozory, wykazujące blizny lub powierzchowne zmiany, mogą zostać przekazane do produkcji wędlin, po usunięciu i odrzuceniu zaatakowanych części.

Art. 259 – Wykorzystywanie jąder do produkcji produktów jadalnych jest zabronione.

Jedyny akapit – gdy jądra są przeznaczone do spożycia w postaci świeżej lub po obróbce na zimno, mogą opuścić zakład wyłącznie w całości, prawidłowo zapakowane.

Art. 260 – Migdałki, gruczoły ślinowe, jajniki, śledziona, inne gruczoły, węzły chłonne i hemolimfatyczne nie są stosowane w żaden sposób w przygotowywaniu produktów spożywczych.

Art. 261 – Inspekcja Federalna wskazuje najlepszy sposób usuwania i konserwacji gruczołów wydzielania wewnętrznego lub narządów przeznaczonych do przygotowania produktów organoterapeutycznych.

ROZDZIAŁ V

Zakład utylizacji

CZĘŚĆ I

Informacje ogólne

Art. 262 – Zakład utylizacji to dział, w którym utylizuje się surowce tłuszczowe i niejadalne produkty uboczne.

Jedyny akapit – Zakład utylizacji obejmuje:

- 1 – dział jadalnych produktów tłuszczowych;
- 2 – dział niejadalnych produktów tłuszczowych;
- 3 – dział niejadalnych produktów ubocznych.

Art. 263 – Pomieszczenia i wyposażenie wykorzystywane w zakresie obróbki jadalnych produktów tłuszczowych są wyłącznie dla takich produktów. Zabrania się wykorzystywania tych pomieszczeń i wyposażenia do obróbki produktów niejadalnych i produktów ubocznych.

Art. 264 – Inspekcja Federalna przechowuje rzuty poziome i schematy opisujące system wodno-kanalizacyjny, w tym przewody, krany, zawory, połączenia i inne podobne informacje odnoszące się do obiektu.

§1 – Rury, krany, zawory i zbiorniki, wykorzystywane do transportu i przechowywania tłuszczów jadalnych muszą być pomalowane na biało, a te wykorzystywane do tłuszczów niejadalnych na niebiesko.

§2 – Nie wolno dokonywać żadnych zmian takich urządzeń bez uprzedniego zezwolenia Inspekcji Federalnej.

Art. 265 – Produkty tłuszczowe to produkty powstające w wyniku przetopienia tkanek zwierzęcych lub innych procesów, które mogą zostać zatwierdzone przez DIPOA.

§1 – Produkty tłuszczowe, według gatunku pochodzenia, dzielą się na wołowe, owcze, kozie, wieprzowe, drobiowe, jajeczne lub rybne produkty tłuszczowe.

§2 – Produkty tłuszczowe, zgodnie z przeznaczeniem i właściwościami, dzielą się na:

1 – jadalne;

2 – niejadalne.

CZĘŚĆ II

Jadalne produkty tłuszczowe

Art. 266 – Jadalne produkty tłuszczowe zazwyczaj noszą nazwę „tłuszcze”, z wyjątkiem „smalcu” i „masła”.

Art. 267 – Gdy produkty tłuszczowe znajdują się w stanie ciekłym, noszą nazwę „oleje”.

Art. 268 – Stosowanie barwników lub konserwantów w tłuszczach jadalnych jest zabronione.

Jedyny akapit – DIPOA może zaakceptować stosowanie barwników roślinnych w specjalnym tłuszczu wołowym.

Art. 269 – Stosowanie przeciwutleniaczy w jadalnych produktach tłuszczowych jest dozwolone pod warunkiem, że są one zatwierdzone przez DIPOA i wyraźnie wymienione na etykiecie.

Art. 270 – Jadalne produkty tłuszczowe uzyskane z surowców innych gatunków zwierząt nie podanych w niniejszym Rozporządzeniu regulowane są podczas ich przetwarzania w kraju.

A) tłuszcze wołowe

Art. 271 – „Tłuszcz wołowy” to produkt otrzymany w wyniku przetopienia tkanki tłuszczowej bydła, zarówno jamowej (trzewnej, kręzkowej, śródpiersiowej, okołonerkowej i miednicowej) jak i powierzchniowej (mostkowej, pachwinowej oraz podskórnej), uprzednio umytej i zmielonej. Musi on spełniać następujące wymagania:

1 – końcowy punkt topnienia między 49°C (czterdzieści dziewięć stopni Celsjusza), a 51°C (pięćdziesiąt jeden stopni Celsjusza);

2 – kwasowość w zakładzie do 2ml (dwóch mililitrów) roztworu zasadowego w 100g (stu gramach) tłuszczu;

3 – brak jęłczenia po opuszczeniu zakładu produkcji;

4 – wilgoć i pozostałości nie większe niż 1% (jeden procent);

Jedyny akapit – Wyłącznie poprzez ekstrakcję stearyny produkt określony w niniejszym Rozporządzeniu może zostać przekazany do celów spożywczych (oleina)

Art. 272 – „Oleina” to jadalny produkt tłuszczowy, powstały w wyniku oddzielenia stearyny znajdującej się w tłuszczu wołowym, przez wytlaczanie lub inny proces zatwierdzony przez DIPOA. Musi ona spełniać następujące wymagania:

§1 – 1 – końcowy punkt topnienia nie może przekraczać 42°C (czterdzieści dwa stopnie Celsjusza);

2 – kwasowość u producenta: 2ml (dwa mililitry) roztworu zasadowego 100g (stu gramach) produktu;

3 – brak jęlczenia (Kreis) po opuszczeniu zakładu produkcji;

4 – wolna od obcych substancji;

5 – wilgotność: nie większa niż 0,5% (pół procenta);

6 – przyjemny zapach i smak;

7 – obecność substancji barwiącej.

§2 – Dodanie oleju lub tłuszczu obcego jest traktowane jako zafałszowanie.

Art. 273 – „Stearyna” to pozostałość po ekstrakcji oleiny; musi ona spełniać następujące wymagania:

1 – kwasowość w zakładzie produkcji: 2ml (dwa mililitry) roztworu zasadowego w 100g (stu gramach) produktu;

2 – brak jęlczenia po opuszczeniu zakładu produkcji;

3 – końcowy punkt topnienia nie może przekraczać 45°C (czterdzieści pięć stopni Celsjusza);

4 – wilgoć i pozostałości najwyżej do 1% (jeden procent);

5 – obecność substancji barwiącej;

Art. 274 – „Tłuszcz Caracu” to produkt uzyskiwany przez wytapianie tłuszczu zawartego w szpiku kości długich. Musi on spełniać następujące wymagania:

1 – końcowy punkt topnienia nie może przekraczać 45°C (czterdzieści pięć stopni Celsjusza);

2 – kwasowość w zakładzie produkcji: 2ml (dwa mililitry) roztworu zasadowego w 100g (stu gramach) tłuszczu;

3 – brak jęlczenia po opuszczeniu zakładu produkcji;

4 – wilgoć i pozostałości najwyżej do 1% (jeden procent);

5 – obecność substancji barwiącej;

Jedyny akapit – Dodanie tłuszczu obcego do produktu jest traktowane jako zafałszowanie.

Art. 275 – Usunięty ZARZĄDZENIEM NR 1255/62.

Art. 276 – Usunięty ZARZĄDZENIEM NR 1255/62.

Art. 277 – Substancje barwiące dozwolone przez prawo to surowy olej z bawełny i nasion sezamu, w proporcji 5% (pięć procent) i inne zatwierdzone przez DIPOA.

B) Tłuszcze wieprzowe

Art. 278 – Ogólnie „smalec” to produkt otrzymany poprzez wytopienie świeżej tkanki tłuszczowej świń lub innego surowca określonego w niniejszym Rozporządzeniu.

§1 – Zabronione jest wykorzystywanie w produkcji smalcu: kości głowy, narządów jamy brzusznej i klatki piersiowej, tłuszczów zjełczałych lub wykazujących inne wady, pozostałości produktów poddanych obróbce na zimno, migdałków, powiek, zeszkobanego tłuszczu, tłuszczu przechowywanego w „basenach” lub podobnych. Zabronione jest wykorzystywanie tusz lub części tusz, które zostały odrzucone przez Inspekcję Federalną. Tkanki tłuszczowe muszą być wolne od tkanki mięśniowej i krwi.

Art. 279 – Smalec jest klasyfikowany jako:

- a) smalec;
- b) smalec rafinowany;
- c) smalec zwykły;
- d) smalec zwykły rafinowany.

Art. 280 – „Smalec” to produkty uzyskiwane wyłącznie z wytapiania świeżych tkanek tłuszczowych świń, w tym pochodzących od zwierząt przekazanych do warunkowego wykorzystania przez Inspekcję Federalną, w autoklawach pod ciśnieniem, w otwartych kotłach o podwójnych ścianach w suchych warnikach, lub w inny sposób zatwierdzony przez DIPOA i tylko wtedy, gdy wystawione są na sedymentację, filtrację i usuwanie wilgoci.

Jedyny akapit – W przypadku opisanych produktów można przeprowadzić krystalizację tłuszczu w otwartych mieszaczach o podwójnych ścianach, z przepływem zimnej wody lub za pomocą innego odpowiedniego procesu.

Art. 281 – „Smalec” powinien spełniać następujące wymagania:

- 1 – biały lub kremowobiały kolor;
- 2 – bezwonny lub wydzielający charakterystyczny zapach;
- 3 – konsystencja jednorodna lub lekko granulowana;
- 4 – wilgoć i pozostałości najwyżej 1% (jeden procent);
- 5 – kwasowość w zakładzie produkcji: 1ml (jeden mililitr) roztworu zasadowego na sto;
- 6 – brak jełczenia (Kreis)

Art. 282 – „Smalec rafinowany” to produkt otrzymywany wyłącznie przez wytapianie świeżej tkanki tłuszczowej świń, w tym pochodzącej od zwierząt przekazanych do warunkowego wykorzystania przez Inspekcję Federalną, w autoklawach pod ciśnieniem, w otwartych kotłach o podwójnych ścianach w suchych warnikach, lub w inny sposób zatwierdzony przez DIPOA i przekazywany do dalszego przetwarzania: klasyfikacji, częściowej dezodoryzacji, filtracji, usuwania wilgoci, oprócz krystalizacji w otwartych mieszaczach o podwójnych ścianach, z przepływem zimnej wody, schładzany, za pomocą procesu w systemie Votator, lub w inny sposób zatwierdzony przez DIPOA.

Jedyny akapit – Smalec rafinowany powinien spełniać następujące wymogi:

- 1 – biały kolor;
- 2 – zapach podobny do zapachu boczku;
- 3 – konsystencja – jednorodna pasta lub lekko granulowana;
- 4 – wilgoć i pozostałości najwyżej 0,5% (pół procenta);

5 – kwasowość w zakładzie produkcji: najwyżej 2 ml (dwa mililitry) roztworu zasadowego na sto.

6 – brak jełczenia (Kreis).

Art. 282 – „Smalec zwykły” to produkty uzyskane w wyniku wytapiania świeżej tkanki tłuszczowej świń pomieszanej z kośćmi, nogami, okrawkami policzków, skrawkami mięsa, ozorami, wargami, ryjami, ogonami, tchawicą, trzustką, okrawkami wędzonych produktów wieprzowych, przełykami, boczkiem, tłuszczem oraz dekantacji tkanki tłuszczowej świń, tłuszczu spożywczego, z włączeniem wspomnianego surowca gdy pochodzi on od zwierząt przekazanych do takiego wykorzystania przez Inspekcję Federalną.

§1 – Przetwarzanie zwykłego smalcu jest dozwolone zgodnie z technikami przewidzianymi w niniejszym Rozporządzeniu, wtedy produkt określa się jako „smalec zwykły rafinowany”

§2 – Smalec zwykły lub smalec zwykły rafinowany powinien spełniać następujące wymogi:

1 – kolor biały lub brudnobiały;

2 – zapach boczku;

3 – konsystencja: jednorodna pasta lub lekko granulowana;

4 – wilgoć i pozostałości najwyżej 0,5% (pół procenta);

5 – kwasowość w zakładzie produkcji: najwyżej 3 ml (trzy mililitry) roztworu zasadowego na sto.

6 – brak jełczenia (Kreis).

Art. 283 – Przetwarzanie „smalcu” jest dozwolone w zakładach pod nadzorem Inspekcji Federalnej, pod warunkiem, że pochodzi on z innych zakładów zarejestrowanych w DIPOA.

§1 – W takich przypadkach Inspekcja Federalna przekazuje produkt do wstępnych badań i zezwala na przetwarzanie tylko wtedy, gdy stan takiego produktu zostaje uznany za dobry.

§2 – Zawsze wtedy gdy stan produktu do przetwarzania zostaje uznany za zły, Inspekcja Federalna zapewnia odrzucenie produktu w celach spożywczych.

§3 – Według uznania DIPOA, produkt może wrócić do zakładu pochodzenia w celu przetwarzania.

§4 – W przypadku stwierdzonym w powyższym akapicie, Inspekcja Federalna przekazuje produkt do dalszych badań przed zatwierdzeniem przetwarzania.

Art. 284 – Produkcja smalcu w zwykłych kotłach na otwartym ogniu jest zabroniona.

Art. 285 – Smalec, który nie spełnia wymogów opisanych w niniejszym dokumencie, uważa się za niezdatny do spożycia i utylizuje w taki sposób, jak ustanowiono dla niejadalnych produktów tłuszczowych.

Art. 286 – Usunięty Zarządzeniem 1255/62.

Art. 287 – Smalec może być homogenizowany i utwardzany za pomocą stearyny, uzyskanej przez wyłaczanie, w ilościach ściśle niezbędnych dla określonych celów, które umożliwiają zawinięcie takiego smalcu w pergamin i wystawienie na sprzedaż w temperaturze pokojowej.

Art. 288 – Dla potrzeb klasyfikacji „smalcu rafinowanego” można stosować ziemię Fullera, ziemię okrzemkową, aktywowany węgiel lub mieszaninę takich substancji w ściśle niezbędnym czasie technologicznym, temperaturze i warunkach pogodowych.

Jedyny akapit – Takie produkty są całkowicie usuwane przy przetwarzaniu.

Art. 289 – Stosowanie substancji chemicznych do neutralizacji lub wybielania smalcu rafinowanego i zwykłego jest możliwe po uprzednim uzyskaniu zezwolenia od DIPOA.

Jedyny akapit – Takie produkty są całkowicie usuwane przy przetwarzaniu.

Art. 290 – Surowce przeznaczone do przygotowania smalcu należy przechowywać do czasu wytapiania w chłodni, jeśli nie są poddawane obróbce w tym samym dniu uboju zwierząt pochodzenia.

Jedyny akapit – We wszystkich przypadkach surowce są uprzednio myte.

Art. 291 – Stosowanie przeciwutleniaczy w smalcu jest dozwolone pod warunkiem, że jest to zatwierdzone przez DIPOA i wyraźnie podane na etykiecie.

Art. 292 – Smalec, który nadal pozostaje u producenta i który, ze względu na jakiegokolwiek okoliczności, nie spełnia wymogów określonych w niniejszym Rozporządzeniu, według uznania Inspekcji Federalnej, może zostać ponownie przetworzony z użyciem technik opisanych w niniejszym Rozporządzeniu.

Art. 293 – „Sadło” to wieprzowy tłuszcz pochodzący z jam ciała świń, taki jak fragmenty tkanki tłuszczowej z krezki trzewnej, wokół nerki i innych wnętrzości, odpowiednio wytłoczony.

Art. 294 – „Sadło” musi spełniać następujące wymogi:

- 1 – brak jełczenia po opuszczeniu zakładu produkcji;
- 2 – brak plam, skrzepów krwi i tkanki mięśniowej;
- 3 – brak oznak niewłaściwej obróbki lub braku higieny;
- 4 – odpowiedni wygląd handlowy, w opakowaniu, które chroni produkt od kontaktu z obcymi substancjami i zanieczyszczeniem.

Art. 295 – „Świeży boczek” to powierzchniowa tkanka łączna świń wciąż ze skórą.

§1 – Gdy zostaje schłodzony, należy go oznaczyć jako „boczek schłodzony”.

§2 – Gdy jest solony (chlorek sodu) i posiada mniej lub bardziej głębokie nacięcia w warstwie tłuszczu, należy go oznaczyć jako „boczek solony”.

§3 – Produkty te powinny spełniać następujące wymagania:

- 1 – brak jełczenia po opuszczeniu produkcji zakładu;
- 2 – brak plam, skrzepów krwi i tkanki mięśniowej;
- 3 – odpowiedni wygląd handlowy, w opakowaniu, które chroni produkt od kontaktu z obcymi substancjami i zanieczyszczeniem.

§4 – Stosowanie przeciwutleniaczy bezpośrednio w produkcie lub w soli stosowanej podczas przygotowania jest zabronione.

D) Mieszaniny

Art. 296 – „Mieszanina” to produkty otrzymane w wyniku zmieszania tłuszczów jadalnych i olejów, zwierzęcych lub roślinnych.

Jedyny akapit – Punkt topnienia tłuszczu zwierzęcego stosowanego do przygotowywania mieszanin nie powinien być wyższy niż 47°C (czterdzieści siedem stopni Celsjusza).

Art. 297 – Zarejestrowane w DIPOA zakłady, które wytwarzają mieszaniny, ale nie produkują surowców zwierzęcych potrzebnych do takiego procesu mogą odbierać go wyłącznie wtedy, gdy pochodzi z innych zakładów, które również podlegają Inspekcji Federalnej.

§1 – W takim przypadku Inspekcja Federalna przeprowadza badanie wstępne surowca i zatwierdza go do użytku, jeśli jest on w dobrym stanie.

§2 – Jeśli stan surowca uważany jest za zły, Inspekcja Federalna przewiduje uznanie surowca za beзуyteczny jako produkt jadalny, przy czym może zezwolić na jego zwrot do zakładu pochodzenia.

Art. 298 – Można wyróżnić następujące mieszaniny:

a) mieszaniny tłuszczów wołowych – gdy oleje roślinne łączą się z oleiną, w minimalnej proporcji 25% (dwadzieścia pięć procent);

b) mieszaniny tłuszczów wieprzowych – gdy smalec stanowi nie mniej niż 30% (30%);

c) mieszaniny roślinne – gdy oleina dodawana jest do olejów roślinnych w proporcji mniejszej niż 25% (dwadzieścia pięć procent);

d) mieszaniny cukiernicze – gdy miesza się jadalne tłuszcze i oleje, uwodornione lub nie. Ich końcowy punkt topnienia nie powinien przekraczać 47°C (czterdzieści siedem stopni Celsjusza), wilgotność najwyżej 10% (dziesięć procent), a właściwości fizykochemiczne muszą być zgodne z zatwierdzonym wzorem.

Art. 299 – Stosowanie barwników spożywczych w mieszaninach jest zabronione, nawet w celu ujednolicenia koloru.

Art. 300 – Stosowanie uwodornionego surowca w przygotowaniu mieszanin, jak również stosowanie przeciwutleniaczy, emulgatorów i innych dodatków dopuszczonych przez DIPOA jest dozwolone pod warunkiem umieszczenia wzmianki na etykiecie.

§1 – Dodawanie uwodornionego tłuszczu wołowego do mieszanin cukierniczych w maksymalnej proporcji 20% (20%) jest akceptowalne.

§2 – Tłuszcz wołowy i roślinny można poddać procesowi uwodornienia tylko po uprzednim wymieszaniu.

§3 – W przypadkach opisanych w niniejszym Rozporządzeniu, mieszaniny gotowe do spożycia nie mogą zawierać katalizatora (nikiel) w proporcji większej niż dozwolona dla każdego surowca oddzielnie, to jest 1:250,000 (jeden do dwustu pięćdziesięciu tysięcy); ilość katalizatora w produkcie gotowym do spożycia musi być proporcjonalna do ilości zastosowanego uwodornionego surowca.

Art. 301 – W mieszaninach obowiązkowe jest zastosowanie substancji barwiących takich jak olej z nasion sezamu w proporcji 5% (pięć procent) lub innych zatwierdzonych przez DIPOA.

Art. 302 – Mieszaniny spełniają następujące wymagania techniczne:

1 – jednorodna pasta;

2 – maksymalny poziom kwasowości w zakładzie produkcji 1ml (jeden mililitr) w 100g (stu gramach) materiału tłuszczowego;

3 – wilgoć i poziom pozostałości nie większe niż 1% (jeden procent);

4 – brak jełczenia po opuszczeniu zakładu produkcji, a brak zapachów i smaków, wskazujących na hydrolytyczny rozkład kwasów tłuszczowych o niskiej masie cząsteczkowej;

5 – końcowy punkt topnienia nie wyższy niż 42°C (czterdzieści dwa stopnie Celsjusza), z wyjątkiem „mieszanin cukierniczych”.

Jedyny akapit – mieszaniny, które nie spełniają wymogów określonych w niniejszym Rozporządzeniu są uznawane za niezdatne do spożycia i usuwane jako niejadalne produkty tłuszczowe.

Art. 303 – Mieszaniny opuszczają zakład produkcji w oryginalnym nienaruszalnym opakowaniu, a ich skład jakościowy i ilościowy jest wyraźnie podany na etykiecie.

Art. 304 – Mieszaniny można pakować wyłącznie w kontenery o pojemności najwyżej 20kg (dwadzieścia kilogramów), dla hurtowników i detalistów, a do celów przemysłowych można je pakować w kontenery o pojemności 200 kg (dwustu kilogramów).

Art. 305 – Pewne różnice w składnikach roślinnych mieszaniny, a w konsekwencji w proporcji tłuszczów, są akceptowalne.

Jedyny akapit – W takich przypadkach zainteresowana firmawymaga uprzedniego zezwolenia od DIPOA, podając zmiany do przyjęcia i całkowitą ilość zmodyfikowanych produktów do przetworzenia.

Art. 306 – Tłuszcz jadalny można pakować wyłącznie po przyznaniu pozwolenia przez DIPOA, która bierze pod uwagę wyniki bezpośrednich kontroli przeprowadzonych w laboratoriach Inspekcji Federalnej na terenie zakładu.

CZĘŚĆ III

Niejadalne produkty tłuszczowe

Art. 307 – „Niejadalne produkty tłuszczowe” to wszystkie produkty pozyskane przez wytopienie części i tkanek niezdatnych do spożycia przez ludzi, jak również tusz, części tusz, narządów i wnętrzności, które zostały odrzucone przez Inspekcję Federalną.

Jedyny akapit – Produkty otrzymane w zakładach, które nie są wyposażone w sprzęt i urządzenia do przetwarzania tłuszczu jadalnego również uważa się za niejadalne produkty tłuszczowe.

Art. 308 – Do tej pory niejadalne produkty tłuszczowe nosiły ogólną nazwę „łój”, po którym następował opis dotyczący gatunków pochodzenia; otrzymane ze świń noszą nazwę „białego tłuszczu”.

Art. 309 – Łój wołowy dzieli się na dwa rodzaje:

a) łój wołowy nr 1;

b) łój wołowy nr 2;

§1 – Łój wołowy nr 1 charakteryzuje się:

1 – kwasowością poniżej 10ml (dziesięć mililitrów) w s.n.%*

2 – jednorodną konsystencją;

3 – kremowym zabarwieniem po stopieniu;

4 – najwyżej 1% wilgotności;

5 – charakterystycznym zapachem;

§1 – Łój wołowy nr 2 charakteryzuje się:

1 – kwasowością powyżej 10ml (dziesięć mililitrów) w s.n.%*

2 – ziarnistością niektórych płynnych części;

3 – ciemnożółtym lub pomarańczowym zabarwieniem, z obszarami intensywnie czerwonymi po stopieniu;

4 – najwyżej 1% wilgotności;

5 – charakterystycznym i wyraźnym zapachem;

Art. 310 – Niejadalne produkty tłuszczowe należy poddać denaturacji z zastosowaniem fluoresceiny, brucyny i olejów mineralnych, zgodnie z instrukcjami DIPOA.

Art. 311 – Transport produktów odrzuconych do warników dokonuje się w taki sposób, aby uniknąć przechodzenia odrzuconego materiału przez obszary przygotowywania lub obróbki produktów jadalnych.

Art. 312 – Odrzucone mięso i produkty należy zutylizować pod nadzorem pracownika Inspekcji Federalnej, w którego obecności należy zaplombować dolny otwór zbiornika utylizacyjnego i załadować zbiornik. Następnie nadzoruje on zaplombowanie górnego otworu i musi upewnić się, że urządzenie pracuje poprawnie przy co najmniej 40 (czterdziestu) psi.

§1 – Czas obróbki powinien przestrzegać kryteriów Inspekcji Federalnej, zgodnie z ilością i rodzajem produktu, który należy wysterylizować lub zniszczyć.

§2 – Gdy denaturacja wymaga dłuższego czasu i pracownik odpowiedzialny nie jest obecny przez cały czas, zbiorniki zostaną zaplombowane, zarówno przed ładowaniem jak i po utylizacji, przy czym plomby można założyć i zerwać wyłącznie w obecności takiego pracownika.

Art. 313 – W przygotowaniu niejadalnych produktów ubocznych obowiązkowe jest wykorzystanie tusz, części i organów odrzuconych zwierząt, odpadów zmiecionych z podłogi, pozostałości i okrawków z wszystkich działów zakładu.

§1 – Gdy zakład nie posiada wyposażenia do odpowiedniej utylizacji nawozu z odpadków poubojowych, należy goprzynajmniej sprasować przed opuszczeniem takiego zakładu.

§2 – Odrzucone części mogą zostać przekazane do badań naukowych, według uznania Inspekcji Federalnej, na podstawie zezwolenia wydanego przez organ odpowiedzialny, za pomocą pisemnego wniosku podającego, w jaki sposób materiał zostanie wykorzystany i z pełną odpowiedzialnością za każde inne miejsce przeznaczenia takiego materiału.

Art. 314 – Umieszczanie tłuszczów jadalnych w kontenerach może odbywać się wyłącznie w obecności pracowników Inspekcji Federalnej, którzy pobierają próbki z każdej partii w celu natychmiastowej kontroli w laboratorium na terenie zakładu.

Jedyny akapit – Po zweryfikowaniu, że produkt jest zgodny z normami prawnymi, kontenery oznakowuje się pieczęcią urzędową, w obecności pracownika Inspekcji Federalnej.

Art. 315 – Tylko kontenery zatwierdzone uprzednio przez DIPOA można wykorzystywać do pakowania i transportu produktów tłuszczowych.

§1 – W przypadku jadalnych produktów tłuszczowych najlepiej wykorzystywać nowe kontenery; jeśli były wcześniej użytkowane, ich stan musi być idealny i nie mogą być stosowane do przechowywania substancji o odrażającym zapachu lub takich, które przenikając do drewna, mogą przenosić szkodliwe właściwości, nieprzyjemny zapach, kolor i smak.

§2 – Należy starannie czyścić kontenery, z użyciem szczotki i dużej ilości gorącej wody, zarówno wewnętrznej jak i zewnętrznej części, następnie należy przekazać je do sterylizacji parowej.

§3 – W przypadku niejadalnych produktów tłuszczowych kontenery muszą być równie starannie wyczyszczone, w dobrym stanie i nie mogą być przesycone substancjami mogącymi przenosić nieprzyjemne zabarwienie lub zapach do produktów tłuszczowych.

§4 – Użytkowanie kontenerów, które wcześniej zawierały smołę lub jej pochodne, olej z ryb lub atrament, a także tych, których nie można hermetycznie zaplombować jest niniejszym zabronione.

CZĘŚĆ IV

Niejadalne produkty uboczne

Art. 316 – „Niejadalne produkty uboczne” to wszelkie prawidłowo przetworzone pozostałości, które wchodzi w zakres kategorii i specyfikacji określonych w niniejszym Rozporządzeniu.

Jedyny akapit – Nazwy handlowe są dozwolone, pod warunkiem, że na etykiecie wyraźnie podano składniki produktów, pod względem jakości i ilości.

Art. 317 – „Pasza dla zwierząt” to każdy przemysłowy produkt uboczny stosowany do karmienia zwierząt, taki jak:

- 1 – mączka mięsna;
- 2 – mączka z krwi;
- 3 – suszona krew;
- 4 – świeża mączka kostna;
- 5 – mączka kostna sterylizowana w autoklawie;
- 6 – mączka kostna odklejona;
- 7 – mączka z wątroby;

8 – mączka z płuc;

9 – mączka mięsno-kostna;

10 – pasza gotowa.

Art. 318 – „Mączka mięsna” to produkt uboczny otrzymany przez gotowanie w suchych zbiornikach utylizacyjnych okrawków mięsa pochodzących ze wszystkich działów, pozostałości i podobnego materiału, którego nie można wykorzystać w żaden inny sposób, jak również tusz, części tusz i narządów odrzuconych przez Inspekcję Federalną, a następnie usunięcie tłuszczu poprzez wyłaczanie lub odwirowanie i wreszcie zmielony.

§1 – Produkty uboczne opisane w niniejszym Rozporządzeniu zawierają co najmniej 65% (sześćdziesiąt pięć procent) białka; do 10% (dziesięć procent) wilgoci i do 10% (dziesięć procent) tłuszczu.

§2 – Niniejszym zabronione jest mieszanie sierści, grzyw, kopyt, rogów, krwi, kału i treści żołądkowej z surowcami przeznaczonymi do wykorzystania w przygotowaniu mączki mięsnej.

Art. 319 – „Mączka z krwi” to przemysłowy produkt uboczny otrzymany przez gotowanie w suchym zbiorniku krwi zwierząt gospodarskich, wcześniej sprasowanej lub odwirowanej albo nie, a następnie zmielony.

Jedyny akapit – Mączka z krwi powinna zawierać przynajmniej 80% (osiemdziesiąt procent) białka i do 10% (dziesięć procent) wilgoci.

Art. 320 – „Suszona krew” to przemysłowy produkt uboczny otrzymany w wyniku odwodnienia krwi za pomocą specjalnych procesów.

§1 – Dodanie środków przeciwzakrzepowych, gdy to konieczne, jest dopuszczalne, na podstawie zezwolenia DIPOA.

§2 – Produkty uboczne opisane w niniejszym Rozporządzeniu zawierają co najmniej 85% (osiemdziesiąt pięć procent) białka i do 8% (osiem procent) wilgoci.

Art. 321 – „Świeża mączka kostna” to suszony i mielony produkt uboczny, otrzymany w wyniku gotowania całych kości w wodzie w otwartych zbiornikach, po usunięciu tłuszczu i nadmiaru tkanek.

Jedyny akapit – „Świeża mączka kostna” zawiera co najmniej 20% (dwadzieścia procent) białek i 40% (czterdzieści procent) białka i 40% (40%) fosforanów.

Art. 322 – „Mączka kostna sterylizowana w autoklawie” to produkt uboczny otrzymywany przez gotowanie kości na parze, pod ciśnieniem, suszony i mielony.

Jedyny akapit – Produkty uboczne opisane w niniejszym Rozporządzeniu zawierają do 25% (dwadzieścia pięć procent) białek i co najmniej 55% (pięćdziesiąt pięć procent) popiołów.

Art. 322 – „Mączka kostna odklejona” to suszony i mielony produkt uboczny otrzymany przez gotowanie kości, po usunięciu tłuszczu i innych tkanek, na parze, pod ciśnieniem, powstały w wyniku przetwarzania celem uzyskania kleju lub żelatyny.

Jedyny akapit – Mączka kostna odklejona zawiera do 10% (dziesięć procent) białka i 5% (pięć procent) tłuszczu i co najmniej 65% (sześćdziesiąt pięć procent) fosforanu wapnia.

Art. 322 – B – „Mączka z wątroby” to suszony i mielony produkt uboczny otrzymany przez gotowanie w suchym zbiorniku wątroby, nerek, płuc, śledziony i serca, z których wcześniej usunięto tłuszcz.

Jedyny akapit –Produkty uboczne opisane w niniejszym Rozporządzeniu powinny zawierać co najmniej 65% (sześćdziesiąt pięć procent) białek i do 10% (dziesięć procent) wilgoci.

Art. 322 – C – „Mączka z płuc” to suszony i mielony produkt uboczny otrzymany przez gotowanie płuc na sucho.

Jedyny akapit –Produkty uboczne opisane w niniejszym Rozporządzeniu zawierają co najmniej 65% (sześćdziesiąt pięć procent) białka, do 10% (dziesięć procent) wilgoci i 10% (dziesięć procent) tłuszczu

Art. 322 – D – „Mączka mięsno-kostna”to suszony i mielony produkt uboczny otrzymany poprzez gotowanie na sucho okrawków, pozostałości i zmiotek z działalności w różnych działach; więzadeł śluzowych, płodów i łożysk, uszu i końcówek ogona; niejadalnych narządów lub narządów i mięsa odrzuconego przez Inspekcję Federalną, oprócz kilku rodzajów kości.

§1 – Mączka mięsno-kostna zawiera co najmniej 40% (czterdzieści procent) białka, do 10% (dziesięć procent) wilgoci i do 10% (dziesięć procent) tłuszczu.

§2 – Niniejszym zabronione jest mieszanie sierści, grzyw, kopyt, rogów, krwi, kału i treści żołądkowej z surowcami przeznaczonymi do wykorzystania w przygotowaniu mączki mięsno-kostnej.

Art. 323 – „Pasza gotowa”to każda mieszanka, w odpowiednich proporcjach, różnych produktów przeznaczona do użytku jako pasza dla zwierząt, która zawiera również produkty uboczne sklasyfikowane jako „pasza dla zwierząt” w niniejszym rozporządzeniu.

Jedyny akapit – Według uznania DIPOA, inne surowce (wnętrzości, grzywa, pióra, treść żołądkowa) mogą byćdopuszczone do wykorzystania w celu przygotowania produktów ubocznych przeznaczonych do zastosowania w paszy gotowej.

Art. 324 – Gdy skład „paszy dla zwierząt” nie spełnia wymogów lub zatwierdzonejformuły, można go skorygować poprzez wymieszanie z nim innych partii, a następnie dokładną homogenizację.

Art. 325 – „Nawóz”to każdy produkt uboczny, który po ugotowaniu, suszeniu i zmieleniu może być stosowany jako nawóz.

Jedyny akapit – Takie produkty zawsze poddawanesą minimalnej temperaturze 115°C do 125°C (sto piętnaście do stu dwudziestu pięciu stopni Celsjusza) przez co najmniej godzinę podczas obróbki ciepłem pary oraz minimalnej temperaturze 105°C (sto pięć stopni Celsjusza), na co najmniej cztery godziny podczas obróbki na sucho.

Art. 326 – Usunięty Zarządzeniem 1255/62

Art. 327 – „Nawóz z krwi z dodatkiem superfosfatu”to produkt uboczny powstały zzagospodarowania krwi, w całości lub nie, z dodatkiem superfosfatu w odpowiednich ilościach.

Jedyny akapit – Skład takich produktów, pod względem jakości i ilości, podany jest na etykiecie.

Art. 328 – „Popioły kostne” to produkt uboczny będący wynikiem spalania kości w otwartym kontenerze, odpowiednio zmielony, który zawiera co najmniej 15% (piętnaście procent) fosforu.

Art. 329 – Dozwolone jest stosowanie odchodówpochodzących z czyszczenia zagród i pojazdów transportowych, o ile zakład posiada odpowiednie zaplecze dla takiej procedury.

Jedyny akapit – W wyżej wymienionym przypadku, treść układu pokarmowego poddanych ubojowi zwierząt poddaje się takiej samej obróbce.

Art. 330 – „Nawóz z odpadków poubojowych” to pozostałości będące wynikiem gotowania surowca w autoklawach, pod ciśnieniem, suszone i zmielone.

Art. 331 – „Skwarki” to pozostałości będące wynikiem przejścia surowca przez suche zbiorniki utylizacyjne przed zmieleniem.

Art. 332 – „Woda resztkowa z gotowania” to część płynna uzyskana przez gotowanie surowca w autoklawie pod ciśnieniem.

§1 – Zezwala się na stosowanie tej wody po usunięciu z niej tłuszczu, odparowaniu i zagęszczeniu, w formie suszonej lub nie, jako surowca dodawanego do paszy dla zwierząt lub dla celów przemysłowych.

§2 – Wspomniany produkt po wysuszeniu zawiera do 3% (trzy procent) tłuszczu, do 10% (dziesięć procent) wilgoci i co najmniej 75% (siedemdziesiąt pięć procent) białka.

Art. 333 – Usunięty Zarządzeniem 1255/62

Art. 334 – Dodawanie środków konserwujących do żółci po przefiltrowaniu jest dozwolone, jeśli zakład nie jest zainteresowany jej zagęszczaniem.

§1 – „Zagęszczona żółć” to produkt uboczny będący wynikiem częściowego odparowania świeżej żółci.

§2 – Zagęszczona żółć zawiera do 25% (dwadzieścia pięć procent) wilgoci i co najmniej 40% (czterdzieści procent) kwasów żółciowych łącznie.

Art. 335 – „Olej kostny” to produkt uboczny ekstrahowany z końcówek kości kończyn bydła po usunięciu kopyt, po gotowaniu takich kości w otwartych zbiornikach lub autoklawach pod ciśnieniem, oddzielony poprzez dekantację, następnie filtrowany lub odwirowywany w odpowiednich warunkach.

Jedyny akapit – Olej kostny spełnia następujące wymagania:

1 – jasnożółte lub bursztynowe zabarwienie;

2 – mniej niż 1% (jeden procent) różnicy między zanieczyszczeniami i wilgotnością;

3 – kwasowość w s.n.% do 5 ml (pięć mililitrów);

4 – wolny od jęlczenia;

5 – lekko mętny;

6 – nie zawiera substancji obcych, innych olejów zwierzęcych lub innych olejów roślinnych.

Art. 336 – Szczecinę, grzywy i sierść myje się pod bieżącą wodą, poddaje obróbce w gorącej wodzie, a następnie prawidłowo suszy.

Art. 337 – „Rogi” to kostna warstwa rogu bydła.

§1 – Rogi zostają usunięte z podstawy po uprzednim zanurzeniu w gorącej wodzie na odpowiedni czas (średnio trzydzieści minut w siedemdziesięciu stopniach Celsjusza) w celu ułatwienia usuwania.

§2 – Rogi przechowuje się w suchych, dobrze wentylowanych pomieszczeniach magazynowych, w łagodnej temperaturze.

§3 – Podstawa rogowej warstwy nosi nazwę „nasady rogu”.

§4 – Nasady rogu stanowią surowiec do wyrobu kleju i innych produktów.

Art. 338 – „Kopyta”to rogowa warstwa, która obejmuje końce kończyn.

Jedyny akapit – Rogi i kopyta po wysuszeniu termicznym i zmieleniu stanowią „mączkę z rogów” lub „mączkę z kopyt” lub „mączkę z rogów i kopyt”, w przypadku zmieszania.

Art. 339 – „Ściągna” należy zamrozić, wysuszyć lub poddać odpowiedniej obróbce z użyciem wody wapiennej lub dowolnemu innemu procesowi, zatwierdzonemu przez DIPOA, tak szybko, jak to możliwe.

Art. 340 – Usunięty Zarządzeniem 1255/62

ROZDZIAŁ V

Margaryna

Art. 341 – Margaryna to produkt tłuszczowy w postaci stabilnej emulsji z mlekiem lub jego składnikami lub pochodnymi i innymi składnikami, przeznaczony do spożycia przez człowieka, posiadający charakterystyczny zapach i smak. W razie obecności tłuszczu mlecznego, nie może on przekraczać 3% (m/m) całkowitej zawartości tłuszczów.

Jedyny akapit – Należy przestrzegać oficjalnie przyjętego Regulaminu Technicznego Tożsamości i Jakości.

Art. 342 – uchylono

Art. 343 – uchylono

Art. 344 – uchylono

Art. 345 – uchylono

Art. 346 – uchylono

Art. 347 – uchylono

Art. 348 – uchylono

Art. 349 – uchylono

Art. 350 – uchylono

Art. 351 – uchylono

Art. 352 – uchylono

Art. 353 – uchylono

Art. 354 – uchylono

Art. 355 – uchylono

Art. 356 – uchylono

Art. 357 – uchylono

Art. 358 – uchylono

Art. 359 – uchylono

Art. 260 – uchylono

Art. 361 – uchylono

Art. 362 – uchylono

Art. 363 – uchylono

ROZDZIAŁ VI

Przetwory

Art. 364 – Niniejszym zabrania się stosowania jakichkolwiek substancji, które mogą obniżyć wartość odżywczą przetworów, być szkodliwe lub niezdrowe dla konsumenta.

Jedyny akapit – Niniejszym zabrania się korzystania z antyseptyków, barwników, chemikaliów, ekstraktów roślinnych i naparów lub barwników, o ile nie są obecne w niniejszym Rozporządzeniu lub zatwierdzone przez DIPOA.

Art. 365 – Można dodawać wyłącznie sól (chlorek sodu), cukier (sacharoza), dekstrozę (glukoza), ocet winny, czyste przyprawy pochodzenia roślinnego, azotany i azotyny sodu, azotan potasu i azotyn potasu.

Jedyny akapit – W produktach gotowych dopuszczalna jest obecność azotynów w maksymalnej proporcji 200 (dwieście) części na milion i azotanów do 1 (jednej) części na tysiąc, oddzielnie.

Art. 366 – Stosowanie substancji pokarmowych pszenicy jest dozwolone, przy ograniczeniach przewidzianych w niniejszym Rozporządzeniu.

Art. 367 – Przyprawy to substancje aromatyczne, posiadające lub nie wartość odżywczą, stosowane do przyprawiania przetworów.

Jedyny akapit – Przyprawy, które można stosować:

1 – seler (*Celeri graveolens* and *apium graveolens*);

2 – czosnek (*alium sativum*);

3 – koperek (*Anethum graveolens*);

4 – anyż (*Pimpinella anizum*);

- 5 – wanilia (*Vanilla planifolia* Andrews);
- 6 – cynamon (*Cinamomum ceylanicum* Breye);
- 7 – kardamon (*Elleteria cardamomum*);
- 8 – cebula (*Allium cepa*);
- 9 – kminrzymski (*Cuminum cyminum*, L.);
- 10 – kolendra (*Coriandrum sativum*, L.);
- 11 – goździki (*Caryophyllus aromaticus*, L.);
- 12 – imbir (*Zingiber officinalis* Roscoe);
- 13 – liście laurowe (*Laurus nobilis*, L.);
- 14 – owoc muszkatowca;
- 15 – majeranek (*Majorana hortensis*);
- 16 – oregano (*Origanum majorana*, L.);
- 17 – mięta (*Menta viridis*, *Menta rotundifolia* and *Menta piperita*);
- 18 – gorczyca (*Brassica nigra*, Koen, *Brassica juncea*, Hooker and *sinapis alba*, L.);
- 19 – gałka muszkatołowa (*Myristica fragrans* Mané);
- 20 – pieprz;
- biały (to ten sam produkt, tylko łuskany)
 - czarny (*Piper nigrum*, L.);
 - kajeński (*Capsicum baccatum* L.)
 - czerwony (*Capsicum pendulum* veloso).
- 21 – ziele angielskie (*Pimenta officinalis* Lindl.);
- 22 – papryka (*Capsicum annuum*, L.);
- 23 – szalwia (*Salvia officinalis*, L.);
- 24 – tymianek (*Thymus vulgaris*, L.).

Art. 368 – „Barwniki” to substancje, które nadają przetworom lepszy lub bardziej wyrazisty wygląd, a jednocześnie ujednolicają ich zabarwienie.

§ 1° – Dozwolone barwniki to barwniki pochodzenia roślinnego, takie jak szafran (*Crocus sativus* L.), kurkuma (*Curcuma longa* L. i *Curcuma tinctoria*), marchew (*Daucus carota* L.) i annato (*Bixa orellana*).

§ 2° – Niniejszym zabrania się stosowania wszelkich barwników pozyskanych z węgla, w jakimkolwiek produkcie pochodzenia zwierzęcego, nawet w celu zewnętrznego zabarwienia produktu mięsnego.

Art. 369 – Używanie barwników i przypraw, a także stosowanie mieszanek lub gotowych produktów, zawierających przyprawy i barwniki nie określone w niniejszym Rozporządzeniu zależy od uprzedniego zezwolenia przez DIPOAC.

Art. 370 – Niniejszym zabrania się wprowadzania produktów, które nie są wymienione w niniejszym Rozporządzeniu lub które nie zostały zatwierdzone przez DIPOA do zakładów pod nadzorem Inspekcji Federalnej.

Art. 371 – Stosowanie produktów, które poprawiają smak przetworów jest dozwolone w stopniu, w jakim zostały one zatwierdzone przez DIPOA i musi być zadeklarowane na etykiecie.

Art. 372 – Sód, potas, azotany i azotyny lub dowolną kombinację można stosować jedynie w ilościach, które w produkcie gotowym do spożycia nie przekraczają zawartości w części na milion.

Art. 373 – Azotynsodu lub potasu można stosować wyłącznie wtedy, oddzielnie lub w połączeniu, w następujących maksymalnych proporcjach:

1 – 240 g (dwieście czterdzieści gramów) na każde 100 l (sto litrów) zalewy;

2 – 60 g (sześćdziesiąt gramów) za każde 100 kg (sto kilogramów) wołowiny, przy peklowaniu na sucho, w mieszance z solą (chlorek sodu);

3 – 15 g (piętnaście gramów) na każde 100 kg (sto kilogramów) siekanej lub mielonej wołowiny, w mieszance z solą (chlorek sodu).

§ 1° – Zapasy azotynów, jak również gotowemieszanki, zawierające azotyny, znajdują się pod nadzorem i w ramach odpowiedzialności administracji zakładu.

§ 2° – Inspekcja Federalna, zawsze gdy uzna to za konieczne, sprawdza zawartość azotynów w produktach lub gotowych mieszankach, jak również w mieszankach wyprodukowanych samodzielnie w zakładzie.

§ 3° – Stosowanie produktów lub mieszanek gotowych do peklowania jest dozwolone w takim stopniu, w jakim zatwierdzone jest przez DIPOA.

Art. 374 – Sól (chlorek sodu) stosowana w przygotowaniu wołowych produktów jadalnych powinna spełniać wymogi przewidziane w niniejszym Rozporządzeniu.

Art. 375 – Użytkowanie zalewy, który jest mętna, brudna, zasadowa, sfermentowana, o zapachu amoniaku lub nieodpowiednia z jakiegokolwiek innego powodu jest niniejszym zabronione.

Jedyny akapit – Z drugiej strony, regeneracja zalew poprzez gotowanie lub filtrowanie, w celu późniejszego wykorzystania jest dozwolona, na podstawie oceny Inspekcji Regionalnej.

Art. 376 – Podczas przygotowywania surowych wędlin można dodawać wodę lub lód w maksymalnej proporcji 3% (trzy procent), obliczonej na podstawie całkowitych składników, w celu ułatwienia mielenia i homogenizacji masy.

§ 1° – W przypadku wędlin gotowanych (kielbaski wiedeńskie, frankfurterki i inne wędliny), procent wody lub lodu nie może przekraczać 10% (dziesięć procent).

§ 2° – W przypadku wędlin gotowanych i puszkowanych (kielbaski wiedeńskie, frankfurterki i inne wędliny) procent wody lub lodu nie jest brany pod uwagę, niemniej jednak produkt końcowy, przed puszkowaniem, musi przestrzegać stosunku wody do białka przewidzianego w niniejszym artykule.

§ 3° – Obliczenia dokonuje się na produkcie gotowym przy proporcji trzy i pół części wody na jedną część białka (współczynnik 6,25).

§ 4° – Stosowanie lodu jest dozwolone tylko wtedy, gdy wytwarzany jest z wody pitnej.

Art. 377 – Przygotowanie przetworów przeznaczonych do handlu międzynarodowego, do krajów, które zezwalają na dodawanie konserwantów, barwników i innych produktów niedozwolonych w niniejszym Rozporządzeniu, lub w ilościach niedozwolonych, odbywa się w drodze specjalnych czynności, za uprzednią zgodą DIPOA.

Art. 378 – „Konserwa” to każdy produkt, którego główna substancja została, lub nie, zapeklowana, przyprawiona, zapakowana w metalowy hermetycznie zamykany pojemnik, poddana działaniu próżni pośredniej lub bezpośredniej, wreszcie odpowiedniowysterylizowanawilgotnym ciepłem i od razu schłodzona, biorąc pod uwagę specyfikę produktu.

Jedyny akapit – Sterylizacja konserw musi odbywać się według różnych przedziałów skali temperatury, zgodnie z pojemnością puszki i rodzajem produktu.

Art. 379 – Pojemnik metalowy przeznaczony do przygotowania konserw musi być wykonany z nowej i pozbawionej wad blachy.

§ 1° – Nie powinien zawierać więcej niż 0,5% (pół procent) ołowiu, ani więcej niż 1:10,000 (jedna do dziesięciu tysięcy) części arsenu, ani mniej niż 97% (dziewięćdziesiąt siedem procent) cyny, dozowanej w kwasie metacynowym.

§ 2° – Spaw musi być wykonany z cyny lub ołowiu, o ile nie ma żadnego kontaktu z zawartością pojemnika.

Art. 380 – Dozwolone jest korzystanie z pojemników odpowiednio pokrytych lakierem lub innym materiałem, który może zostać zatwierdzony przez DIPOA, a także z pojemników szklanych.

Art. 381 – Pojemnikikażdego rodzaju należy umyć z zewnątrz i wewnątrz wodą w temperaturze nie niższej niż 80°C (osiemdziesiąt stopni Celsjusza) i zawsze poddać działaniu strumienia pary przed użyciem.

Jedyny akapit – Sprzęt myjący musi posiadać termometr do regulacji temperatury wody.

Art. 382 – Wszystkie przetwory wymagające sterylizacji są poddawane tej czynności natychmiast po zapuszkowaniu.

§ 1° – Puszek uznanych za źle zamknięte lub uszkodzone po sterylizacji nie należy naprawiać ani wykorzystywać ich zawartości, chyba że zgodnie z następującymi warunkami:

1 – gdy naprawa odbywa się w ciągu pierwszych 6 (sześciu) godzin po potwierdzeniu usterki, a następnie puszkę poddaje się ponownej sterylizacji;

2 – gdy wada zostaje potwierdzona zakończeniu prac, a puszki są przechowywane w komorach chłodniczych, w temperaturze nie niższej niż 1°C (jeden stopień Celsjusza), wtedy w tym samym dniu wykorzystuje się nowy pojemnik lub dokonuje naprawy, po czym przekazuje puszkę do sterylizacji.

§ 2° – Zawartość nienaprawionych puszek, zgodnie z pkt 1 i 2 w poprzednim akapicie, uznaje się za niezdatną do spożycia.

Art. 383 – Sterylizację uznaje się za kompletną tylko wtedy, kiedy puszki są zimne i można je skontrolować.

Art. 384 – Sterylizator musi posiadać manometr do kontroli ciśnienia i termograf dla potrzeb rejestru graficznego i operacyjnego.

Jedyny akapit – Krzywe graficzne czynności sterylizacyjnych należy przekazywać Inspekcji Federalnej, każdorazowo na życzenie, wraz z odpowiednią charakterystyką jej rozpoczęcia.

Art. 385 – Reprezentatywne próbki wszystkich przesyłek konserw, w minimalnej proporcji 1% (jeden procent), należy poddać 10-dniowemu testowi sterylizacji w pomieszczeniu ciepłarnianym o temperaturze 37°C (trzydzieści siedem stopni Celsjusza), przed rozładunkiem.

Jedyny akapit – Okres ten może zostać przedłużony, jeśli Inspekcja Federalna uzna to za konieczne.

Art. 386 – Podczas kontroli konserw Inspekcja Regionalna bierze pod uwagę:

1 – stan i warunki pojemnika, który może wykazywać wady puszkowania, musi być wolny od rdzy i innych wad, nie może być wgnieciony ani posiadać otworów;

2 – nie może być wybrzuszony;

3 – podczas testu opukiwania wydaje dźwięk zgodny z charakterem konserwy;

4 – po przebicciu nie może nastąpić uwolnienie gazu ani wyciek płynów, choć wejście powietrza do pojemników poddanych działaniu próżni może powodować charakterystyczny hałas, a wklęsłość przeciwległego wieczka ulega znacznemu zmniejszeniu;

5 – w przypadku przetworów, które przyjmują kształt puszek, zaleca się ustawienie ich w bloku celem zbadania powierzchni.

6 – przetwór powinien mieć zapach, smak i zabarwienie odpowiednie do rodzaju;

7 – po podzieleniu na części, nie wykazuje obecności gorszych tkanek lub innych, które nie są wymienione w zatwierdzonej formule;

8 – podczas badania mikrobiologicznego i chemicznego należy przeprowadzić wszystkie testy odpowiednie dla każdego przypadku, według technik laboratoryjnych zatwierdzonych przez DIPOA.

9 – konserwy nie powinny wykazywać reakcji amoniakalnej, a jedynie lekkie ślady siarkowodoru, po opuszczeniu zakładu producenta.

Art. 387 – Międzynarodowy handel konserwami zależy, w każdym przypadku, od badania bakteriologicznego przesyłki, na zmiennej liczbie próbek, według informacji podanych przez lokalną Inspekcję Federalną, nie tylko w odniesieniu do warunków przygotowania wysyłki, ale również jej zachowania podczas testu w pomieszczeniu ciepłarnianym.

Art. 388 – Konserwy klasyfikowane są jako:

a. typ A

b. typ B

§ 1° – Konserwy typu A to przetwory przygotowane z wołowiny pierwszej jakości.

§ 2° – Konserwy typu B to przetwory przygotowane z wołowiny drugiej jakości, mieszanej z jelitami.

Art. 389 – Dodanie żelatyny jadalnej lub agaru w określonych proporcjach i zgodnie z zatwierdzoną recepturą jest w konserwach dozwolone.

Art. 390 – Dozwolone jest przygotowanie konserw zawierających wołowinę i produkty warzywne.

Jedyny akapit – Produkty przewidziane w niniejszym artykule zawierają na etykietach zawartość procentową wołowiny i warzyw.

Art. 391 – Konserwy uważa się za zafałszowane:

1 – gdy zawierają wołowinę gatunków innych niż podane na etykietach;

2 – gdy zawierają substancje nietypowe dla zwykłego składu;

3 – gdy zawierają proporcje pewnych substancji, wyższe niż proporcje dozwolone w niniejszym Rozporządzeniu;

4 – gdy w nieuczciwych celach dodawane są rozciągna, chrząstki, jelita, więzadła i inne tkanki gorszej jakości.

Art. 392 – Kryteria oceniania konserw ustalane są przez specjalne instrukcje DIPOA, również z uwzględnieniem wymagań krajów importujących.

Art. 393 – Wołowina peklowana to produkt otrzymany z wołowiny bez kości, zapeklowany, częściowo podzielony na kawałki, gotowany, puszkowany próżniowo, sterylizowany i natychmiast schładzany.

§ 1^o – Wołowinę peklowaną można także przygotować poprzez częściowe gotowanie po podzieleniu na kawałki, a następnie dodanie niezbędnych środków peklowanych, puszkowanie, poddanie działaniu próżni, sterylizowanie i szybkie schłodzenie.

§ 2^o – Potrawka z peklowanej wołowiny to produkt otrzymany tak, jak przewidziano w niniejszym artykule, w którym mięso jest drobno posiekane i z dodatkiem pokrojonych ziemniaków i przypraw.

Art. 394 – Produkt przygotowany zgodnie z warunkami podanymi w poprzednim artykule, z mięsa świni lub owiec musi być odpowiednio oznaczony jako wieprzowina peklowana i baranina peklowana.

Art. 395 – Mostek wołowy to produkt przygotowany jako przewidziany na potrzeby wołowiny peklowanej, którego główna substancja to mięso z obszaru klatki piersiowej bydła, zapeklowane i pokrojone w bloki o wielkości puszek, jaka zostanie użyta.

Art. 396 – Peklowany ozór, wraz z nazwą głównego gatunku zwierząt, to produkt uzyskany wyłącznie z ozorów, z dodatkiem żelatyny lub agaru.

§ 1^o – Ozory przeznaczone do puszkowania należy najpierw umyć, oskrobać na gorąco, usunąć warstwę nabłonka, jak również tkanki sąsiadujące z nasadą (kości, chrząstki, gruczoły).

§ 2^o – Zostanie on uprzednio zapeklowany, a następnie ugotowany w wodzie.

§ 3^o – Ozory przeznaczone do puszkowania nie powinny wykazywać żadnych zmian.

§ 4^o – Dopuszcza się napełnienie puszek kawałkami ozorów.

Art. 397 – Peklowany gulasz ogonowy to przetw6r przygotowany z uŹyciem wi6kszego kr6gu ogonowego bydła, zapeklowany, przyprawiony, z dodatkiem lub bez Źelatyny lub agaru, gotowany, puszkowany i sterylizowany.

Art. 398 – Przygotowanie innych konserw jest dozwolone o ile ich skład i technologia zostały zatwierdzone przez DIPOA.

Art. 399 – Szynka, wraz z własciwymokreśleniem, to produkt otrzymany wyłacznie z udźca świń.

§ 1° – Źaden produkt, przygotowywany z uŹyciem surowca zeświń, który nie jest udźcem, nie moŹe nosić nazwy szynka.

§ 2° – Szynka moŹe być oznaczona jako: surowa, wędzona, westfalska, bajońska lub inna, puszkowana, z kością lub bez kości lub w kaŹdy inny sposób charakteryzujący jej specyfikę.

Art. 400 – Łopatka, wraz z własciwą specyfikacją, to produkt uzyskany z przedniej cz6ści świni.

Art. 401 – Nazwa mielonka moŹe zostać nadana wyłacznie produktom przygotowanym z cz6ści szynki lub łopatki wieprzowej, przetworzonym na pastę, przyprawionym, puszkowanym lub nie i sterylizowanym.

Art. 401 – Dodatek fosforanu dwusodowego, heksametafosforanu sodu, pirofosforanu sodu i pirofosforanu dwusodowego do zalew peklujących przeznaczonych dla szynki i łopatki jest dopuszczalny w przygotowywaniu puszkowanych mielonek z rozdrobnionej pasty, o ile ich zastosowanie nie b6dzie skutkowało wi6kszą niŹ 0,5% (p6ł procenta) zawartością fosforanu dodanego do produktu końcowego.

Jedyny akapit – DIPOA ustala w instrukcjach techniki stosowania takich fosforan6w, jak r6wnieŹ ich maksymalne ilości.

Art. 402 – Schab, Źebra i inne fragmenty świń mogą słuŹyć do przygotowania przetwor6w, które zostaną oznaczone według odpowiednich zastosowanych obszar6w, wraz ze szczeg6łami opisu.

Art. 403 – Bulion wołowy to produkt płynny, powstały w wyniku gotowania mi6sa, wolnego od tłuszcz6w, wi6zadeł, chrząstek i kości, filtrowany, butelkowany i sterylizowany.

Jedyny akapit – „Bulion wołowy” z dodatkiem warzyw lub past nosi nazwę „zupa”, składniki takiego produktu wyszczeg6lnione są na etykiecie.

Art. 404 – Zagęszczonyale wciąŹ płynny bulion wołowy nosi nazwę „płynny ekstrakt wołowy”.

Jedyny akapit – „Płynny ekstrakt wołowy” powinien spełniać wymogi dla ekstraktu wołowego, za wyjątkiem sytuacji, gdy ma niŹsze stęŹenie, kiedy to powinien zawierać wi6cej niŹ 50% (pięćdziesiąt procent) i mniej niŹ 75% (siedemdziesiąt pięć procent) ogólnej zawartości substancji stałych do sterylizacji po butelkowaniu.

Art. 405 – Bulionmięsny, zagęszczony do konsystencji pasty, nosi nazwę „ekstrakt wołowy”; gdy jest przyprawiony, nosi nazwę „Przyprawiony ekstrakt wołowy”.

Art. 406 – „Ekstrakt wołowy” musi posiadać nast6pujące cechy:

1 – całkowita rozpuszczalność w wodzie zimnej, pozostawiająca zwykły osad skoagulowanej albuminy;

2 – brak nietypowych substancji, nawet jeśli są one nieszkodliwe, takich jak kazeina, dekstryna i inne, wyjątek stanowi „Przyprawiony ekstrakt wołowy”, w którym dozwolone jest stosowanie przypraw;

- 3 – zawierać co najmniej 75% (siedemdziesiąt pięć procent) ogólnej zawartości substancji stałych;
- 4 – zawierać najwyżej 40% (czterdzieści procent) pozostałości mineralnych, obliczonych względem ogólnej zawartości substancji stałych;
- 5 – zawierać najwyżej 12% (dwanaście procent) soli, obliczonej względem ogólnej zawartości substancji stałych;
- 6 – zawierać co najmniej 0,6% (sześć dziesiątych procenta) tłuszczów;
- 7 – zawierać co najmniej 8% (osiem procent) azotu;
- 8 – zawierać co najmniej 7% (siedem procent) kreatyniny obliczonej względem ogólnej zawartości substancji stałych.

Art. 407 – „Pasta” to produkt przygotowany z mięsa lub narządów, sprowadzony do postaci masy, przyprawiony, z dodatkiem lub bez pszenicy i tłuszczów, puszkowany i sterylizowany.

Art. 408 – Usunięty

Art. 409 – Pasty z wątroby, ozora, szynki, kurczaka i inne zawierają co najmniej 30% (trzydzieści procent) surowca, który uzasadnia ich nazwę.

Jedyny akapit – pasty nie mogą zawierać ponad 10% (dziesięć procent) amidów i skrobi ani ponad 55% (pięćdziesiąt pięć procent) wilgotności.

Art. 410 – Usunięty.

Art. 411 – Przygotowanie produktów prawidłowo sterylizowanych i przeznaczonych do żywienia zwierząt (psy).

§ 1° – Przygotowanie tych produktów w żaden sposób nie powinno kolidować z obróbką i przygotowywaniem produktów spożywczych przeznaczonych dla ludzi.

§ 2° – Przygotowanie takich produktów odbywa się w urządzeniach przeznaczonych wyłącznie do tego celu.

§ 3° – Takie produkty i urządzenia są poddawane takim samym zabiegom ustalonym w niniejszym Rozporządzeniu.

Art. 412 – Wędlina to każdy produkt przygotowany z mięsa lub jadalnych narządów, peklowany lub nie, przyprawiany, gotowany lub nie, wędzony i suszony lub nie, wosłonce z jelit zwierzęcych, pęcherza lub innych błon zwierzęcych.

Jedyny akapit – Stosowanie sztucznych błonek w przygotowaniu wędlin jest dozwolone, o ile są one zatwierdzone przez DIPOA.

Art. 413 – Jelita i błony zwierzęce stosowane jako osłonki muszą być bezwzględnie czyste i należy je ponownie umyć bezpośrednio przed użyciem.

Art. 414 – Wędliny nie mogą zawierać więcej niż 5% (pięć procent) amidu lub skrobiododawanych w celu lepszego związania pasty.

Jedyny akapit – Wędliny (kielbaski wiedeńskie, frankfurterki i podobne) zawierają amid lub skrobię wyłącznie w maksymalnej ilości 2% (dwa procent).

Art. 415 – Zgodnie z rodzajem wędliny i jej specyfiką, w jej skład mogą wchodzić więzadła i chrząstki.

Art. 416 – „Kaszanka” to wędlina, zawierająca głównie krew, z dodatkiem lub bez zmielonej słoniny, przyprawiona i odpowiednio ugotowana.

Art. 417 – Inspekcja Federalna zezwala wyłącznie na przygotowanie kaszanek, kiedy surowiec pobierany jest oddzielnie od każdego zwierzęcia i w oddzielnych pojemnikach, odrzucając krew pochodzących od zwierząt, które mogą nie nadawać się do spożycia.

Jedyny akapit – niniejszym zabrania się ręcznego odwłókniania krwi, gdy jest ona przeznaczona do spożycia przez ludzi.

Art. 418 – Wykorzystywanie osocza krwi w przygotowaniu wędlin jest dozwolone, o ile pozyskiwane jest ono w odpowiednich warunkach.

Art. 419 – Wędliny przygotowywane w oleju należy gotować w temperaturach nie niższych niż 72°C (siedemdziesiąt dwa stopnie Celsjusza) przez co najmniej 30 (trzydzieści) minut.

Art. 420 – Dozwolone jest zanurzenie błony, która służy jako osłonka wędlin w oczyszczonej i bezzapachowej parafinie, w tym samym celu dozwolone jest stosowanie wosku lub mieszanek, o ile nie są szkodliwe dla produktu, co powinna ocenić Inspekcja Federalna.

Jedyny akapit – Stosowanie lakierów do ochrony wędlin zależy od uprzedniego zatwierdzenia przez DIPOA.

Art. 421 – Wędliny uważa się za zafałszowane:

1 – gdy wysokiej jakości mięsa i surowce są stosowane w proporcjach innych niż te podane w zatwierdzonej recepturze;

2 – gdy stosowane są konserwanty i barwniki, które nie są dozwolone w niniejszym Rozporządzeniu;

3 – gdy dodawana jest woda lub lód w celu zwiększenia objętości i wagi produktu i w proporcjach przekraczających proporcje dozwolone w niniejszym Rozporządzeniu;

4 – gdy dodawane są tkanki gorszej jakości.

Art. 422 – Wędliny uważa się za zmienione i nieodpowiednie do spożycia:

1 – gdy powierzchnia jest mokra, lepka, wydziela ciecz;

2 – gdy przy dotyku wykrywa się wiotkie części lub obszary lub niewłaściwą konsystencję;

3 – gdy widoczne są ślady fermentacji gnilnej;

4 – gdy masa ma zielonkawe lub brązowe zabarwienie lub nierówne zabarwienie;

5 – kiedy tłuszcz jest zjełczały;

6 – gdy osłonka jest podziurawiona przez pasożyty, które naruszyły także masę;

7 – dziwny, nietypowy zapach i smak;

8 – gdy wykrywane są bakterie chorobotwórcze;

9 – gdy wędliny poddawane są obróbce w niehigienicznych warunkach, co powoduje obecność typowych *E. coli*.

Art. 423 – Produkty „solone” to produkty przygotowane z jadalnego mięsa i narządów, poddane działaniu soli (chlorek sodu) lub mieszanek soli, cukru, azotanów i przypraw, jako środków konserwacji i charakterystyki organoleptycznej.

Art. 424 – „Wędzonki” to produkty, które po zakończeniu procesu peklowania są poddawane wędzeniu, co nadaje im charakterystyczny smak i zapach, a także dłuższy okres trwałości dzięki częściowemu wysuszeniu;

§ 1° – Dozwolone jest suszenie na gorąco lub na zimno;

§ 2° – Wędzenie odbywa się w zbudowanych w tym celu wędzarniach, wykorzystujących nieżywicze, suche i twarde drewno.

Art. 425 – „Boczek” i „wędzone brzuski” to wycięty fragment klatki piersiowej – brzucha świni od strony zewnętrznej do kości łonowej, z lub bez żeber, z mięśniami, tkanką tłuszczową i skóry, odpowiednio zapeklowany i uwędzony.

Jedyny akapit – „Boczek” i „wędzone brzuski” mogą być przygotowywane w plasterkach, pakowane w puszki lub nieprzepuszczalny papier.

Art. 426 – „Wędzony ozór” to peklowany ozór wołowy, gotowany lub nie i wędzony.

Art. 427 – „Schab”, wraz z techniczną nazwą sposobu przygotowania (solony, peklowany, wędzony) to produkt otrzymany dzięki wycięciu fragmentu obszaru łądźwiowego świni.

Art. 428 – Wycięte fragmenty z różnych obszarów, solone, suszone lub wędzone, są uważane za specjalty przemysłowe.

Jedyny akapit – w tych przypadkach DIPOA wymaga dokładnej identyfikacji przyjętego obszaru, w celu oznaczenia produktu.

Art. 429 – Jadalne narządy konserwowane poprzez peklowanie ogólnie oznacza się jako „solone podroby”, wraz z oznaczeniem gatunku zwierzęcia.

Art. 430 – Produkty „suszone” to produkty przygotowane z mięsa lub jadalnych narządów, peklowane lub nie i poddawane mniej lub bardziej głębokiemu wysuszeniu.

Art. 431 – „Suszona wołowina”, bez żadnych innych opisów, to solona i suszona wołowina.

§ 1^o – Gdy stosowane mięso nie jest wołowiną, po oznaczeniu „suszona” należy określić zwierzę, z którego pochodzi mięso.

§ 2^o – Przy przygotowywaniu suszonej wołowiny, dopuszczalne jest zmieszanie soli z roztworami zawierającymi substancje, które mają na celu uniknięcie zmian spowodowanych przez bakterie i są zatwierdzone przez DIPOA, zgodnie zewskazaną techniką i proporcją.

Art. 432 – Suszona wołowina nie może zawierać więcej niż 45% (czterdzieści pięć procent) wilgotności w części mięśniowej ani więcej niż 15% (piętnaście procent) całkowitych stałych pozostałości mineralnych, dopuszczalne jest odchylenie do 5% (pięć procent).

Jedyny akapit – Suszoną wołowinę uważa się za zafalszowaną:

- 1 – gdy ma nieprzyjemny, nietypowy zapach i smak;
- 2 – gdy tłuszcz jest zjełczały;
- 3 – gdy jest rozmiękła, wilgotna lub lepka;
- 4 – gdy posiada powierzchnie o nieprawidłowym zabarwieniu;
- 5 – gdy jest tłusta;
- 6 – gdy obecne są larwy lub pasożyty;
- 7 – w przypadku innych zmian, oceny dokonuje Inspekcja Federalna.

Art. 433 – „Żelatyna spożywcza” to produkt powstały w wyniku hydrolizy tkanek bogatych w substancje kolagenowe (chrząstka, więzadła, kości) we wrzącej wodzie, zagęszczony i wysuszony.

§ 1^o – W przygotowaniu tych produktów Inspekcja Federalna dopuszcza wykorzystanie wyłącznie surowców pochodzących od zwierząt, które nie podlegały żadnym ograniczeniom.

§ 2^o – Żelatyna w listkach może zostać zabarwiona przy użyciu barwników zatwierdzonych uprzednio przez DIPOA.

§ 3^o – Żelatyna spożywcza musi zostać oczyszczona i wysuszona, być bezwonna i przezroczysta, gdy ma postać listków, może być barwiona lub nie.

§ 4^o – Żelatyna spożywcza musi przestrzegać następujących specyfikacji:

- 1 – nie zawierać ponad 2% (dwa procent) popiołów;
- 2 – nie zawierać mniej niż 15% (piętnaście procent) azotu;
- 3 – pH 4,7 do 6,5 (cztery i siedem dziesiątych do sześć i pięć dziesiątych) w roztworze 12,5% (dwanaście i pół procent);

4 – w roztworze 1% (jeden procent) w gorącej wodzie, pozostawiona do ostygnięcia, musi uformować bezwoną i praktycznie pozbawioną smaku galarete;

5 – arsen: maksymalnie jedna część na milion;

6 – w roztworze gorącej wody (1 do 40) musi być wolna od wszelkich nieprzyjemnych zapachów i przy obserwacji co 2 cm (dwa centymetry) musi wykazywać jedynie lekką opalizację;

7 – bezwodnik siarkawy: maksymalnie 40ppm (czterdzieści części na milion).

Art. 434 – „Suszonemięso wołowe” to produkt otrzymany poprzez wysuszenie rozdrobnionego mięsa wołowego, odpowiednio ugotowany, z dodatkiem lub bez zagęszczonego bulionu lub stopionego tłuszczu, wysuszony w aparaturze i w odpowiedniej temperaturze.

Jedyny akapit – Charakterystykę i zawartość drobnoustrojów, przewidziane w niniejszym artykule ustala DIPOA, gdy to stosowne.

Art. 435 – Przygotowywanie przetworów warzywnych w zakładach pod nadzorem Inspekcji Federalnej jest dozwolone, zgodnie z tym, co przewidziano w niniejszym Rozporządzeniu.

Art. 436 – Zakłady przemysłowe mogą przygotowywać ekstrakty i koncentraty z narządów dla celów organoterapeutycznych, o ile posiadają odpowiednie urządzenia i wykwalifikowanego technika odpowiedzialnego.

Art. 437 – Wymyślone nazwy przetworów mięsnych są dozwolone, o ile jest to produkt o uprzednio zatwierdzonej formule.