

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"DOKAZANA KVALITETAV"

CARNI BOVINE

Aprile 2023

Richiedente:



**ASSOCIAZIONE PER L'INGRASSO E L'ALLEVAMENTO DI GIOVANI BOVINI DA
CARNE "BABY-BEEF"**
GUDOVAC 1D 43251 GUDOVAC

babybeef.hr@gmail.com

CONTENUTO:

1. SETTORE E TIPO DI PRODOTTO.....	4
2. DESCRIZIONE DEI METODI DI PRODUZIONE.....	5
2.1. Periodo di ingrasso dei giovani bovini da carne.....	5
2.2. Allevamento di giovani bovini da carne....	5
2.3. Alimentazione di giovani bovini da carne.....	6
2.4. Macellazione di giovani bovini da carne.....	6
3. CARATTERISTICHE PARTICOLARI DEI PRODOTTI.....	7
3.1. Qualità dell'ingrediente principale	7
3.2. Durata del trasporto dell'ingrediente principale.....	7
3.3. Periodo di tempo dal caricamento di giovani bovini da carne in un camion fino alla macellazione.....	8
3.4. Benessere degli animali.....	8
3.4.1. Migliore alimentazione.....	8
4. DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI TRACCIABILITÀ LUNGO TUTTO IL PROCESSO PRODUTTIVO.....	9
4.1. Etichettatura e imballaggio.....	12
4.2. Tenuta dei registri.....	13

Allegato 1 Dichiarazione sul metodo di allevamento degli animali.....
.....14

(per l'etichetta "DOKAZANA KVALITETA — COUNTRY").

Allegato 2 Dichiarazione sul metodo di allevamento degli
animali.....15

(per l'etichetta "DOKAZANA KVALITETA")

1. SETTORE E TIPOLOGIA DI PRODOTTO AGRICOLO E ALIMENTARE

Il disciplinare "Dokazana kvaliteta" (di seguito denominato: disciplinare) prescrive le fasi principali della produzione di carne bovina, le caratteristiche speciali del prodotto, la documentazione obbligatoria in alcune fasi della produzione e la descrizione del sistema di tracciabilità.

A norma del regolamento (CE) n. 853/2004, per carni fresche si intendono le carni che non hanno subito alcun processo di conservazione diverso dalla refrigerazione, dal congelamento o dal surgelamento, comprese le carni confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata. Le carni bovine che soddisfano i criteri del presente disciplinare sono contrassegnate dall'etichetta "Dokazana kvaliteta" conformemente alle norme sul sistema nazionale di qualità dei prodotti agricoli e alimentari "Dokazana kvaliteta" (Gazzetta ufficiale, nn. 18/20, 93/21 e 128/22), di seguito denominate: le norme). Il disciplinare si applica alle carni bovine fresche, refrigerate, congelate e surgelate.

Le carni bovine contrassegnate con l'etichetta "Dokazana kvaliteta" rappresentano carni con caratteristiche particolari relative alla produzione, alla qualità e all'origine. Le caratteristiche particolari relative alla produzione di carni bovine definite nel presente disciplinare si basano su criteri oggettivi, misurabili e tracciabili.

Il presente disciplinare consente di contrassegnare le carni bovine con l'etichetta "Dokazana kvaliteta" con l'indicazione del Paese e con l'etichetta "Dokazana kvaliteta" senza l'indicazione del Paese. L'etichetta "Dokazana kvaliteta" sulle carni bovine fornisce ai consumatori un'eccellente qualità del prodotto e un controllo supplementare della produzione di carne bovina.

L'etichetta "Dokazana kvaliteta" con l'indicazione del Paese conferma che tutti i processi produttivi sono effettuati in un unico Paese di origine, ossia che i giovani bovini da carne sono nati, allevati, macellati e sezionati nello stesso Paese.

L'etichetta "Dokazana kvaliteta" senza l'indicazione del Paese conferma che non tutti i processi di produzione sono svolti nel Paese di origine, ossia che i giovani bovini da carne sono nati in un altro Paese e allevati, macellati e sezionati in uno stesso Paese.

L'etichetta "Dokazana kvaliteta" sulle carni bovine riflette il valore aggiunto del prodotto.

Il disciplinare stabilisce le caratteristiche particolari da conseguire durante la produzione di carni bovine, che sono descritte nel punto 3 del presente disciplinare.

Con il presente disciplinare, i produttori e i gruppi di produttori stabiliscono standard di commercializzazione più elevati di quelli prescritti. Essi garantiscono una maggiore trasparenza e tracciabilità lungo tutto il processo produttivo, con un impatto sul rafforzamento della fiducia dei consumatori. L'attuazione dei requisiti degli standard viene monitorata eseguendo controlli regolari e indipendenti di tutti gli attori della filiera coinvolti nel sistema nazionale di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

La partecipazione al sistema nazionale di qualità dei prodotti agricoli e alimentari "Dokazana kvaliteta" (di seguito denominato: il sistema) è volontaria.

Prima di entrare nel sistema, ciascun produttore o gruppo di produttori dovrebbe valutare i benefici e gli obblighi della partecipazione al sistema, quali la comprensione del disciplinare, la conservazione di registri e dati, l'implementazione continua del proprio controllo interno, che garantisce la piena conformità a tutti i requisiti del disciplinare e consente agli organismi autorizzati delegati di eseguire i controlli.

Tutti gli attori del sistema contribuiscono a una maggiore rappresentazione dei prodotti agricoli e alimentari nazionali sul mercato, a un aumento dei loro acquisti e a una cooperazione a lungo termine tra tutti gli attori del sistema. Questo permette di rafforzare la filiera alimentare.

2. DESCRIZIONE DEI METODI DI PRODUZIONE

2.1. Periodo di ingrasso dei giovani bovini da carne

I produttori di giovani bovini da ingrasso acquistano i vitelli dai produttori del settore lattiero-caseario e dei sistemi di vacche nutrici.

I giovani bovini da carne sono normalmente ingrassati fino a un peso minimo di 500 kg e fino a un massimo di 850 kg. I giovani bovini da carne vengono ingrassati fino a un'età massima di 30 mesi.

2.2. Allevamento di giovani bovini da carne

L'ingrasso dei giovani bovini da carne avviene in stalle chiuse e semi-aperte e sotto forma di ingrasso al pascolo. Per quanto riguarda il metodo di lettiera, la pulizia e il mantenimento di condizioni zoo-igieniche di qualità, le stalle possono essere progettate in due modi: stalle con lettiera solida e stalle con pavimentazione a griglia.

Le stalle con lettiera solida sono organizzate in modo che i box recintati siano costituiti da due parti: la parte in cui si trova la lettiera (dove il bestiame riposa e ruminava) e la parte in cui vengono accumulati gli escrementi del bestiame (il cosiddetto corridoio degli escrementi), che vengono periodicamente estratti dai box e convogliati nell'area designata dell'azienda, da dove vengono periodicamente smaltiti. Immediatamente di fronte al box, accessibile attraverso le griglie del box, si trova un tavolo di alimentazione a forma di mangiatoia, piatto inclinato o piatto su cui viene servito il cibo per i giovani bovini da carne una o due volte al giorno (a seconda della tecnologia di alimentazione e ingrasso applicata). L'acqua fresca da bere è disponibile per i giovani bovini da carne attraverso gli abbeveratoi di stalla situati nei box.

Le stalle con pavimento a griglie sono costruite in modo tale che il bestiame sia tenuto in un box il cui pavimento è costituito da griglie in cemento, legno o plastica che consentono il passaggio degli escrementi del bestiame nelle vasche situate sotto i box. La pulizia di questi box viene eseguita lavando periodicamente le griglie. Gli escrementi accumulati vengono trasportati per mezzo dell'acqua e raccolti in depositi di liquame (lagune) in terra, dove vengono periodicamente smaltiti. L'alimentazione e l'abbeveraggio del bestiame sono concepiti, come nel caso dei box, su lettiera solida.

Il bestiame viene raggruppato nei box in base al sesso, all'età e alla crescita.

Nell'ingrasso al pascolo, a seconda delle condizioni climatiche, il bestiame resta al pascolo fino a 8 mesi. Il bestiame viene alimentato al pascolo e l'acqua potabile fresca viene fornita in stazioni di abbeveraggio mobili. Il resto dell'anno (periodo invernale), il bestiame viene

ingrassato in aree protette con un'alimentazione regolare da parte dell'allevatore. Nelle zone in cui le condizioni climatiche lo consentono, il bestiame viene tenuto al pascolo tutto l'anno. In questo caso, durante i mesi invernali, il bestiame viene alimentato con fieno supplementare.

La maggior parte dei parti avviene alla fine dell'inverno e in primavera, in modo che i vitelli abbiano la massima qualità di latte grazie alla buona qualità del pascolo in primavera.

2.3. Alimentazione di giovani bovini da carne

L'alimentazione dei giovani bovini da carne avviene con una combinazione di insilati di mais, mais altamente umido (HWM), cereali, miscele di trifoglio ed erba (fieno), paglia e mangimi composti concentrati.

Ogni singola fase di ingrasso deve essere accompagnata da un mangime composto adeguatamente bilanciato che fornisce ai giovani bovini da carne carboidrati, proteine, vitamine, minerali e altri integratori necessari per una crescita di qualità e per la salute dei giovani bovini da carne. Il cibo viene servito in uno o due pasti al giorno. Indipendentemente dalla combinazione di mangimi composti, il bestiame deve sempre avere a disposizione una quantità sufficiente di acqua potabile fresca.

I produttori di giovani bovini da carne forniscono il mangime per il bestiame in parte dai propri terreni agricoli e in parte acquistandolo sul mercato.

2.4. Macellazione di giovani bovini da carne

La macellazione dei giovani bovini da carne avviene in macelli per giovani bovini registrati e riconosciuti dalle autorità competenti.

3. CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEI PRODOTTI

3.1. Qualità dell'ingrediente principale

Il periodo di ingrasso obbligatorio dei giovani bovini da carne in un'unica azienda (azienda agricola), prima della separazione per la macellazione, è di almeno 255 giorni per i maschi e di almeno 185 giorni per le femmine. I giovani bovini da carne inviati alla macellazione non devono avere meno di 366 giorni, né più di 900 giorni.

L'allevatore deve registrare il numero di giorni di ingrasso per ogni singolo animale.

3.2. Durata del trasporto dell'ingrediente principale (giovani bovini da carne)

La durata del trasporto di giovani bovini da carne non può superare 8 ore.

Il trasporto di giovani bovini da carne dall'allevatore di giovani bovini al macello deve essere pianificato in modo da ridurre al minimo la durata del trasporto e la distanza da percorrere.

Per migliorare le condizioni di benessere dei giovani bovini da carne e ridurre lo stress, gli operatori del trasporto devono garantire percorsi brevi, che non possono superare le 8 ore dal produttore al macello.

Il tempo di trasporto limitato riduce il rischio di danni dovuti all'esposizione agli agenti esterni (temperature estreme) e alla disidratazione. L'esposizione più breve dei giovani bovini da carne allo stress è uno dei fattori che influenzano in modo significativo la qualità della carne.

Il personale che gestisce i giovani bovini da carne durante il carico e il trasporto deve essere adeguatamente istruito e formato (in possesso di un certificato per il trasporto di bestiame), in modo da essere in grado di svolgere i propri compiti senza l'uso della forza o di altri metodi che possano causare paura, lesioni o sofferenze inutili agli animali. Durante il trasporto al macello, i giovani bovini da carne devono disporre di una superficie minima di 1,65 m² e l'altezza del veicolo di trasporto deve essere adeguata all'altezza dei bovini.

La temperatura esterna è uno dei fattori chiave da cui dipende il numero di giovani bovini caricati nei veicoli di trasporto o nei container. Nei mesi estivi, con temperature superiori a 30 °C, si raccomanda di eseguire il trasporto di notte, con la possibilità di aprire tende laterali o coperture sul veicolo, per evitare il surriscaldamento e il soffocamento dei giovani bovini da carne.

Quando si trasportano giovani bovini vivi, il conducente deve avere con sé la documentazione di supporto:

passaporto degli animali, bolla di spedizione con l'elenco dei marchi auricolari degli animali trasportati, certificati di polizia sanitaria, notifica sulla movimentazione dei bovini e dichiarazione compilata sul metodo di allevamento degli animali certificata dal titolare dell'azienda agricola da cui il bestiame viene consegnato al macello.

L'indirizzo, la data e l'ora di carico dei giovani bovini e la data e l'ora di scarico dei giovani bovini al macello, nonché l'indirizzo del macello a cui sono stati consegnati i giovani bovini, sono riportati nella dichiarazione sul metodo di allevamento.

3.3. Periodo di tempo dal carico del bestiame in un camion fino alla macellazione

Il tempo massimo di carico del bestiame verso il macello e la macellazione effettiva non deve superare le 32 ore.

Il macello che partecipa al sistema è tenuto a inviare il verbale dell'ora di macellazione al mittente del bestiame.

È necessario registrare l'ora di carico in azienda e l'ora di macellazione del bestiame nel sistema.

3.4. Benessere degli animali

3.4.1. Migliore alimentazione

Il piano di alimentazione dei giovani bovini da carne è redatto in ogni azienda. La preparazione di un piano di alimentazione è una parte cruciale dell'alimentazione dei giovani bovini da carne, in quanto il fabbisogno di nutrienti dei giovani bovini da carne viene soddisfatto principalmente in base ai valori nutrizionali delle materie prime, al fine di ottenere la massima produttività e allo stesso tempo ridurre il costo dei mangimi.

Il piano di alimentazione può essere preparato dal produttore di giovani bovini da carne in modo indipendente e si basa sul numero di giovani bovini da carne presenti nell'azienda e sui dati relativi alla fase di produzione in cui si trovano i giovani bovini da carne. I dati sul numero di giovani bovini da carne presenti in azienda sono ricavati dall'anagrafe unica degli animali domestici.

I registri relativi all'alimentazione dei giovani bovini da carne devono essere tenuti secondo il piano di alimentazione.

La qualità dell'alimentazione ha un impatto diretto sulla produzione e sulla qualità della carne di bovino. Deve essere assicurata un'alimentazione adeguata all'età, al peso corporeo e alle condizioni

fisiologiche dei giovani bovini da carne. Per una corretta alimentazione degli animali, l'allevatore deve adattare l'alimentazione alle esigenze effettive in relazione all'età dei giovani bovini da carne. L'alimentazione equilibrata dei giovani bovini da carne deve contenere i nutrienti (carboidrati, proteine, minerali, vitamine) che influiscono sull'utilizzo del potenziale di crescita genetico (ingrasso).

Per i produttori di mais (secco e insilato), esso rappresenta la principale fonte di carboidrati nell'alimentazione dei giovani bovini da carne (almeno il 50 %), mentre i sottoprodotti dei semi oleosi sono utilizzati come principale fonte di proteine (farina di soia, di barbabietola e di girasole). Tali materie prime per mangimi hanno valore nutrizionale e qualità microbiologica elevati.

Nelle zone in cui il mais non cresce, la struttura del pasto è formata come segue: 1/3 di erbe e fieno, 1/3 di colture combinate di cereali e leguminose e 1/3 di cereali in forma secca.

L'alimentazione equilibrata dei giovani bovini da carne è uno dei fattori più importanti del sistema. Gli operatori che producono mangimi per giovani bovini da carne devono essere iscritti negli appositi registri dei produttori di mangimi tenuti dalle autorità competenti.

Devono essere tenuti i registri di produzione degli alimenti prodotti nell'azienda e i registri dei mangimi composti acquistati.

4. DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI TRACCIABILITÀ DURANTE TUTTO IL PROCESSO PRODUTTIVO

Per tracciabilità si intende la possibilità di risalire all'animale da cui proviene la carne, al mangime utilizzato per l'ingrasso, alle materie prime impiegate per la produzione di mangimi, alle informazioni sul trattamento degli animali, nonché al percorso di macellazione e distribuzione della carne al consumatore finale.

Il sistema di tracciabilità consente di verificare quanto segue:

— nel caso di carne bovina contrassegnata con l'etichetta “Dokazana kvaliteta” con l'indicazione del Paese, tutti i processi produttivi sono stati eseguiti nel Paese d'origine, ossia il giovane bovino è nato, allevato, macellato e sezionato in uno stesso Paese;

nel caso di carne bovina contrassegnata con l'etichetta “Dokazana kvaliteta” senza l'indicazione del Paese, non tutti i processi di produzione sono stati eseguiti nel Paese di origine, ossia il giovane bovino è nato in un altro Paese ed è stato allevato, macellato e sezionato in uno stesso Paese.

Nel processo di produzione della carne bovina, la tracciabilità implica: la marcatura dell'animale dopo la nascita, il monitoraggio dell'ingrasso e delle conseguenze di eventuali trattamenti (periodo di sospensione), le informazioni sulla macellazione, il taglio e la distribuzione del prodotto finale.

Per le carni bovine contrassegnate con l'etichetta "Dokazana kvaliteta", durante ogni processo di produzione-distribuzione vengono indicati l'origine, il Paese di nascita e il numero d'identificazione a vita del bovino (segnato sul marchio auricolare), l'azienda del produttore in cui l'animale è stato ingrassato nel Sistema (numero unico di identificazione dell'azienda), l'istituzione e il trattamento a cui è stato sottoposto il giovane bovino durante l'ingrasso (registro dei trattamenti medici dell'azienda), il macello in cui il giovane bovino è stato macellato (documenti del macello) e la persona giuridica che immette la carne sul mercato al dettaglio (dichiarazione). Questo ci permette di avere un sistema di tracciabilità, in questo processo, che garantisce ai consumatori che stanno acquistando e consumando carne di un certo standard superiore.

I proprietari

I produttori di giovani bovini da carne sono iscritti all'anagrafe delle aziende agricole; pertanto la loro produzione deve essere adeguata a tutte le normative che regolano la produzione di giovani bovini da carne e che garantiscono la piena tracciabilità delle carni bovine etichettate.

Il proprietario che detiene l'etichetta "Dokazana kvaliteta" deve tenere un registro degli animali riproduttori che soddisfano i requisiti del presente disciplinare.

I proprietari che producono autonomamente mangimi per giovani bovini devono tenere un registro dei componenti utilizzati per la produzione dei mangimi composti. In caso di acquisto di materie prime per mangimi da un'altra azienda, è necessario disporre di una documentazione di acquisto contenente i dettagli sul fornitore, la quantità e il tipo di materie prime per mangimi, la data di acquisto e la quantità fornita.

Il proprietario che detiene l'etichetta "Dokazana kvaliteta" deve tenere un registro degli animali riproduttori che soddisfano i requisiti del presente disciplinare. I registri devono contenere informazioni sul numero di animali allevati e venduti, nonché informazioni sugli acquirenti di tali animali. I registri sono conservati presso l'azienda del titolare del certificato e sono a disposizione delle persone autorizzate a eseguire ispezioni per almeno un anno dalla consegna dall'azienda.

I documenti (passaporto animale, documento di trasporto, dichiarazione sul metodo di allevamento) che accompagnano l'animale destinato alla macellazione devono contenere tutte le informazioni necessarie (numero di documento, numero di identificazione unico dell'azienda, numero di registrazione dell'azienda, nome e indirizzo del proprietario, luogo di carico, ora di arrivo al macello e dichiarazione attestante che gli animali sono allevati conformemente ai requisiti del presente disciplinare). La dichiarazione sul metodo di allevamento degli animali (allegato 1 e allegato 2) è parte integrante del presente disciplinare.

Macelli, impianti di sezionamento

Gli utenti del sistema devono essere esclusivamente stabilimenti registrati e riconosciuti per la macellazione di ungulati e la produzione di carne bovina in possesso di un certificato di conformità valido.

I macelli/impianti di sezionamento/impianti di imballaggio del sistema devono garantire la rintracciabilità all'interno della gamma macellazione-sezionamento-confezionamento e documentarla per ogni lotto di giovani bovini da carne consegnato, la cui carne può essere contrassegnata con etichetta "Dokazana kvaliteta" con indicazione del Paese o "Dokazana kvaliteta" senza indicazione del Paese.

Prima della macellazione degli animali, il macello verifica nella documentazione giustificativa quanto segue:

- che il proprietario sia in possesso di un certificato di conformità valido;
- che la dichiarazione sul metodo di allevamento degli animali sia debitamente compilata;
- che il certificato sanitario degli animali sia allegato;
- che il passaporto degli animali sia correttamente compilato e che i marchi auricolari dei giovani bovini consegnati siano accuratamente elencati.

Il macello che partecipa al sistema deve tenere registri dei giovani bovini da carne del sistema e ne assicura la tracciabilità etichettando metà e quarti ottenuti da animali provenienti dal sistema e separandoli debitamente dalle metà e dai quarti ottenuti da animali non provenienti dal sistema.

Le carcasse che soddisfano i criteri del sistema devono essere identificate secondo i criteri di tracciabilità e di assicurazione dell'identificazione dell'animale o dei gruppi di animali dall'allevamento di origine.

L'etichettatura finale delle carcasse (metà e quarti) deve essere eseguita da organismi delegati autorizzati una volta completata la procedura di controllo nel macello e confermata la conformità ai requisiti del sistema.

Le carni bovine fresche che soddisfano tutti i criteri stabiliti nel presente disciplinare possono essere contrassegnate con l'etichetta "Dokazana kvaliteta" una volta che il titolare dell'etichetta ha ottenuto un certificato di conformità. Il produttore certificato (macello) ha l'obbligo di istituire un controllo separato nel sistema e di istituire un sistema di identificazione (numerico) per la registrazione quantitativa dell'acquisto e della vendita di carne, nonché di registrare le quantità di prodotti a base di carne prodotti e venduti che rientrano nel sistema.

Il controllo viene eseguito sulla base delle quantità di carne in entrata e in uscita dal sistema, ottenute attraverso il numero totale registrato di giovani bovini da carne allevati.

Tutti gli operatori del settore alimentare devono **disporre** di sistemi e procedure per identificare tutte le parti interessate del sistema da cui hanno ricevuto e a cui hanno fornito prodotti di origine animale.

A causa della crescente globalizzazione e del più facile afflusso di alimenti da tutto il mondo, l'unica garanzia che il prodotto finale sia stato sottoposto al controllo e al ciclo farm to fork (dalla fattoria al piatto) secondo la procedura prescritta sono i prodotti per i quali esistono prove di origine e tracciabilità.

La possibilità di tracciabilità consente ai consumatori di carne bovina un processo più chiaro e affidabile, permettendo ai nostri produttori di dimostrare la loro responsabilità e di acquisire la fiducia dei clienti.

4. 1. Etichettatura

L'etichetta deve essere apposta sul prodotto confezionato o esposta nel punto di vendita nel caso di carni non confezionate in modo da essere visibile, indelebile e leggibile. Nel caso di carni non confezionate, il titolare dell'etichetta deve garantire che la carne sia inequivocabilmente connessa all'etichetta "Dokazana kvaliteta".

L'etichetta deve essere apposta sul prodotto di carne confezionato.

Gli utilizzatori del sistema, ai quali è stato rilasciato un certificato di conformità da parte di un organismo delegato autorizzato e tutti i processi produttivi sono svolti nel Paese di origine, il che significa che il giovane bovino è nato, allevato, macellato e sezionato nello stesso Paese, possono contrassegnare la carne bovina con l'etichetta "Dokazana kvaliteta" con l'indicazione del Paese.

Gli utilizzatori del sistema ai quali è stato rilasciato un certificato di conformità da parte di un organismo delegato autorizzato e non tutti i processi produttivi sono svolti nel Paese di origine, il che significa che il giovane bovino è nato in un altro Paese e allevato, macellato e sezionato in uno stesso Paese, possono contrassegnare la carne bovina con l'etichetta "Dokazana kvaliteta" senza l'indicazione del Paese.

4.2. Tenuta dei registri

Tutti i soggetti coinvolti nel sistema sono tenuti a tenere registri e registrazioni secondo i singoli criteri stabiliti nel presente disciplinare e in una forma accettabile che non è stabilita in modo uniforme.

Il disciplinare è stato notificato conformemente alla direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione (codificazione).

Allegato 1

DICHIARAZIONE SUL METODO DI ALLEVAMENTO DEGLI ANIMALI

Ente: _____ Numero di registrazione dell'azienda (MIBPG) _____ e
numero identificativo unico dell'azienda (JBPG) _____

La presente dichiarazione costituisce una parte obbligatoria della documentazione che accompagna gli animali da macello ed è parte integrante del disciplinare di produzione "DOKAZANA KVALITETA - PAESE" per le carni bovine.

Dichiaro che l'animale o gli animali inviati alla macellazione sono NATI E ALLEVATI IN CONFORMITÀ AL DISCIPLINARE "DOKAZANA KVALITETA - PAESE" PER CARNI BOVINE.

1. PAESE DI NASCITA _____
2. _____ AZIENDA AGRICOLA DI NASCITA (nome, indirizzo)

1. AZIENDA DI ALLEVAMENTO (nome, indirizzo) _____
2. INFORMAZIONI SUL PROPRIETARIO _____
3. NUMERO DI PASSAPORTO DELL'ANIMALE

4. LUOGO DI CARICO _____
5. DATA E ORA DEL CARICO _____
6. NOME DEL MACELLO _____
7. INDIRIZZO DEL MACELLO _____
8. TITOLARE DELL'ETICHETTA _____

Il proprietario dell'animale: _____

La dichiarazione relativa al metodo di allevamento degli animali è stata raccolta nel
macello da:

Nome e cognome (in stampatello): _____

Firma: _____

Data e ora di arrivo del bestiame al macello: _____

Allegato 2

DICHIARAZIONE SUL METODO DI ALLEVAMENTO DEGLI ANIMALI

Ente: _____ Numero di registrazione dell'azienda (MIBPG) _____ e numero
identificativo unico dell'azienda (JBPG) _____

La presente dichiarazione è parte obbligatoria della documentazione che accompagna gli animali da
macello ed è parte integrante del disciplinare di produzione "DOKAZANA KVALITETA" per carni
bovine.

Dichiaro che l'animale/gli animali inviati alla macellazione è stato/sono stati ALLEVATI SECONDO
IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "DOKAZANA KVALITETA" PER CARNI BOVINE

1. AZIENDA DI ALLEVAMENTO (nome, indirizzo)

2. INFORMAZIONI SUL PROPRIETARIO

3. NUMERO DI PASSAPORTO DELL'ANIMALE

4. LUOGO DI CARICO

5. DATA E ORA DI CARICO

6. NOME DEL MACELLO

7. INDIRIZZO DEL MACELLO

8. TITOLARE DELL'ETICHETTA

Il proprietario dell'animale: _____

La dichiarazione relativa al metodo di allevamento degli animali è stata raccolta nel macello da:

Nome e cognome (in stampatello) _____

Firma: _____

Data e ora di arrivo del bestiame al macello: _____

Timbro del macello: