

CAHIER DES CHARGES

DOKAZANA KVALITETA

VIANDE BOVINE

Juillet 2026

Demandeur:



ASSOCIATION D'ENGRAISSEMENT ET D'ÉLEVAGE DES VEAUX DE BOUCHERIE BABY-BEEF

GUDOVAC 1D

43251 GUDOVAC

babybeef.hr@gmail.com

Table des matières:

1. SECTEUR ET TYPE DE PRODUIT AGRICOLE ET ALIMENTAIRE....	4
2. DESCRIPTION DES MÉTHODES DE PRODUCTION.....	5
2.1. Période d'engraissement des veaux de boucherie.....	5
2.2. Élevage des veaux de boucherie.....	5
2.3. Alimentation des veaux de boucherie.....	6
2.4. Abattage des veaux de boucherie.....	6
3. CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES DES PRODUITS.....	6
3.1. Qualité de l'ingrédient principal.....	6
3.2. Durée du transport de l'ingrédient principal (veaux de boucherie).....	6
3.3. Le temps du chargement du bétail dans un camion jusqu'à son abattage.....	7
3.4. Bien-être animal.....	7
3.4.1. Amélioration de l'alimentation.....	7
4. DESCRIPTION DU SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ TOUT AU LONG DU PROCESSUS DE PRODUCTION.....	8
4.1. Étiquetage.....	10
4.2. Tenue des registres.....	10
 Annexe 1 Déclaration relative au mode d'élevage des animaux 11 (pour l'étiquette «DOKAZANA KVALITETA — PAYS»).	
Annexe 2 Déclaration relative au mode d'élevage des animaux 12 (pour l'étiquette «DOKAZANA KVALITETA»)	

1. SECTEUR ET TYPE DE PRODUIT AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

Le cahier des charges «Dokazana kvaliteta» (ci-après dénommé: cahier des charges) prescrit les étapes clés de la production de viande bovine, les caractéristiques particulières du produit, la documentation obligatoire à certains stades de la production et la description du système de traçabilité.

Conformément au règlement (CE) n° 853/2004, on entend par «viandes fraîches» les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée. Les viandes bovines répondant aux critères du présent cahier des charges portent l'étiquette «Dokazana kvaliteta» conformément aux règles relatives au système national de qualité des produits agricoles et alimentaires «Dokazana kvaliteta» (Journal officiel n° 18/20 et 93/21), (ci-après dénommées: les règles). Le cahier des charges s'applique à la viande de bœuf fraîche, réfrigérée, congelée et surgelée.

Les viandes bovines portant l'étiquette «Dokazana kvaliteta» représentent des viandes avec des caractéristiques particulières liées à la production, à la qualité et à l'origine. Les caractéristiques particulières relatives à la production de viande bovine définies dans le présent cahier des charges reposent sur des critères objectifs, mesurables et traçables.

Le présent cahier des charges permet de marquer la viande bovine avec l'étiquette «Dokazana kvaliteta» avec l'indication du pays, et l'étiquette «Dokazana kvaliteta» sans l'indication du pays. L'étiquette «Dokazana kvaliteta» sur la viande bovine offre aux consommateurs une excellente qualité de produit et un contrôle supplémentaire de la production de viande bovine. L'étiquette «Dokazana kvaliteta» avec l'indication du pays confirme que tous les processus de production sont réalisés dans un seul pays d'origine, c'est-à-dire que les veaux de boucherie sont nés, élevés, abattus et découpés dans le même pays.

L'étiquette «Dokazana kvaliteta» sans indication du pays confirme que tous les processus de production ne sont pas réalisés dans le pays d'origine, c'est-à-dire que les veaux de boucherie sont nés dans un autre pays et élevés, abattus et découpés dans un seul et même pays. L'étiquette «Dokazana kvaliteta» sur la viande bovine reflète la valeur ajoutée du produit.

Le cahier des charges établit les caractéristiques particulières à atteindre lors de la production de viande bovine, qui sont détaillées au point 3 du présent document.

Avec ce cahier des charges, les producteurs et les groupements de producteurs établissent des normes de commercialisation plus élevées que les normes prescrites. Ils garantissent une transparence et une traçabilité supplémentaires tout au long du processus de production, ce qui a une incidence sur le renforcement de la confiance des consommateurs. La mise en œuvre des exigences des normes fait l'objet d'un suivi par des contrôles réguliers et indépendants de toutes les parties prenantes de la chaîne participant au système national de qualité des produits agricoles et alimentaires.

La participation au système national de qualité des produits agricoles et alimentaires «Dokazana kvaliteta» (ci-après dénommé le système) est volontaire.

Avant d'intégrer le système, chaque producteur et groupement de producteurs évalue les avantages et les obligations liés à la participation au système, tels que la compréhension du cahier des charges, la tenue des registres et des données, la mise en œuvre continue de leur propre contrôle interne, qui garantit la pleine conformité à toutes les exigences du cahier des charges, ainsi que la possibilité pour les organismes mandatés agréés d'effectuer des contrôles.

Toutes les parties prenantes du système contribuent à accroître la présence des produits agricoles et alimentaires locaux sur le marché, à augmenter leurs achats et à renforcer la coopération à long terme entre toutes les parties prenantes du système. Cela permet de consolider la chaîne alimentaire.

2. DESCRIPTION DES MÉTHODES DE PRODUCTION

2.1. Période d'engraissement des veaux de boucherie

Les producteurs de veaux de boucherie destinés à l'engraissement s'approvisionnent en veaux auprès d'éleveurs du secteur laitier et d'élevages de vaches laitières.

Les veaux de boucherie sont généralement engraisés jusqu'à atteindre un poids compris entre 500 kg au minimum et 850 kg au maximum. Les veaux de boucherie sont engraisés jusqu'à l'âge maximal de 30 mois.

2.2. Élevage des veaux de boucherie

Les veaux de boucherie sont engraisés dans des étables fermées, semi-ouvertes et aux pâturages. En fonction du type de litière utilisé, des modalités de nettoyage et du maintien de conditions zoosanitaires optimales, les étables peuvent être aménagées de deux manières: sur litière solide ou sur caillebotis.

Les étables sur litière solide sont aménagées de sorte que les boxes clôturés se composent de deux parties: une partie contenant la litière (où repose et rumine le bétail) et une partie où les excréments de bétail sont accumulés («couloir à déjections») et retirés périodiquement des boxes dans une zone désignée de l'exploitation pour être éliminés. Juste devant le box, et accessible à travers les grilles de celui-ci, se trouve une table d'alimentation en forme d'auge, de plateau incliné ou plat où les aliments pour les veaux sont servis une ou deux fois par jour (selon la technologie utilisée d'alimentation et d'engraissement). L'eau potable fraîche est mise à disposition des veaux de boucherie dans les abreuvoirs situés dans les boxes.

Les étables sur caillebotis sont construites de manière à ce que le bétail soit maintenu dans des boxes dont le sol est constitué de caillebotis en béton, en bois ou en plastique qui permettent aux excréments du bétail de passer dans les bassins situés sous les boxes. Le nettoyage de ces boxes se fait par lavage périodique des caillebotis. Les excréments cumulés sont transportés par l'eau et recueillis dans des fosses à lisier à berges en terre (lagunes) d'où ils sont éliminés périodiquement. L'alimentation et l'abreuvement du bétail sont conçus de la même manière que dans le cas des boxes sur litière solide. Le bétail est groupé en boxes selon le sexe, l'âge et la croissance.

Dans les pâturages d'engraissement, en fonction des conditions météorologiques, le bétail passe sur les pâturages jusqu'à 8 mois. Le bétail est alimenté par le pâturage, et l'eau potable fraîche est fournie dans les abreuvoirs mobiles. Le reste de l'année (l'hiver), le bétail est engraisé dans des zones protégées avec des aliments réguliers servis par l'éleveur. Dans les zones où les conditions

climatiques le permettent, le bétail est gardé en pâturage toute l'année. Dans ce cas, pendant les mois d'hiver, le bétail est nourri avec du foin supplémentaire. La majorité des vêlages ont lieu à la fin de l'hiver et au printemps, de sorte que les veaux ont le lait de la plus haute qualité en raison de la bonne qualité du pâturage au printemps.

2.3. Alimentation des veaux de boucherie

L'alimentation des veaux repose sur une combinaison d'ensilage de maïs, de maïs à haute teneur en humidité (MGH), de céréales, **de sous-produits de la transformation des oléagineux et des légumineuses**, de mélanges de luzerne et de pâturage (foin), de paille et de mélanges d'aliments concentrés.

Chaque phase d'engraissement est accompagnée d'un mélange d'aliments équilibré qui fournit aux veaux de boucherie des glucides, des protéines, des vitamines, des minéraux et d'autres suppléments nécessaires à leur croissance de qualité et à leur santé. La nourriture est servie en un ou deux repas par jour. Quelle que soit la composition du mélange d'aliments, le bétail doit toujours disposer d'une quantité suffisante d'eau potable fraîche.

Les éleveurs de veaux de boucherie produisent une partie de la nourriture destinée à leur bétail sur leurs propres terres et achètent le reste sur le marché.

2.4. Abattage des veaux de boucherie

L'abattage des veaux de boucherie est effectué dans des abattoirs enregistrés et agréés par les autorités compétentes.

3. CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES DES PRODUITS

3.1. Qualité de l'ingrédient principal

La période d'engraissement obligatoire des veaux de boucherie dans une seule exploitation (ferme) et avant l'abattage est d'au moins 255 jours pour les animaux mâles et d'au moins 185 jours pour les animaux femelles. Les veaux de boucherie envoyés à l'abattage ne doivent pas être âgés de moins de 366 jours ni de plus de 900 jours.

L'éleveur de bétail tient un registre du nombre de jours d'engraissement pour chaque animal individuellement.

3.2. Durée du transport de l'ingrédient principal (veaux de boucherie)

La durée du transport des veaux de boucherie ne doit pas dépasser huit heures.

Le transport des veaux de boucherie de leur éleveur à l'abattoir doit être planifié de manière à réduire au minimum la durée du transport et la distance à parcourir.

Afin d'améliorer les conditions de bien-être des veaux de boucherie et de réduire le stress, les transporteurs doivent prévoir des itinéraires courts, qui ne peuvent dépasser huit heures entre le producteur et l'abattoir.

Un temps de transport limité réduit le risque de dommages dus à l'exposition aux influences extérieures (températures extrêmes) et à la déshydratation. L'exposition plus courte des veaux de boucherie au stress est l'un des facteurs qui affectent considérablement la qualité de la viande.

Le personnel manipulant les veaux de boucherie pendant le chargement et le transport doit être suffisamment éduqué et formé (détenteur d'un certificat pour le transport du bétail), de sorte qu'il soit en mesure d'accomplir ses tâches sans recourir à la force ou à d'autres méthodes susceptibles de causer des craintes, des blessures ou des souffrances inutiles aux animaux. Lorsqu'ils sont transportés à l'abattoir, les veaux de boucherie doivent disposer d'une surface minimale au sol de 1,65 m² et la hauteur du véhicule de transport doit être adaptée à la hauteur du bétail.

La température extérieure est l'un des facteurs clés dont dépend le nombre de veaux chargés dans le véhicule de transport ou les conteneurs. Pendant les mois d'été, lorsque les températures dépassent 30°C, il est recommandé d'effectuer le transport la nuit, en prévoyant la possibilité d'ouvrir les rideaux latéraux ou les bâches du véhicule, afin d'éviter la surchauffe et la suffocation des veaux de boucherie, et de réduire le nombre d'animaux chargés dans le véhicule de transport.

Lors du transport de veaux de boucherie vivants, le conducteur doit avoir sur lui les documents justificatifs suivants:

Le passeport animal, le bordereau d'expédition avec la liste des étiquettes auriculaires des animaux transportés, les certificats zoosanitaires, la notification relative aux mouvements des bovins et la déclaration remplie relative au mode d'élevage certifié par l'exploitant de la ferme à partir de laquelle le bétail est livré à l'abattoir. Les registres de l'adresse, de la date et de l'heure du chargement des veaux de boucherie et de la date et de l'heure de leur déchargement à l'abattoir, ainsi que l'adresse de l'abattoir auquel les animaux ont été livrés, sont indiqués dans la déclaration relative au mode d'élevage.

3.3. Le temps du chargement du bétail dans un camion jusqu'à son abattage

Le temps maximal écoulé entre le chargement du bétail pour l'abattage et l'abattage du bétail ne dépasse pas 32 heures.

L'abattoir participant au système est tenu d'envoyer le relevé de l'heure de l'abattage à l'expéditeur du bétail. Il est nécessaire de tenir des registres de l'heure du chargement dans l'exploitation et de l'heure de l'abattage du bétail enregistré dans le système.

3.4. Bien-être animal

3.4.1. Amélioration de l'alimentation

Un plan d'alimentation des veaux de boucherie doit être établi dans chaque exploitation. L'élaboration d'un plan d'alimentation est un élément essentiel de l'élevage des veaux de boucherie, car leurs besoins nutritionnels sont principalement couverts par les valeurs nutritionnelles des matières fourragères, ce qui permet d'atteindre une productivité maximale tout en réduisant les coûts d'alimentation.

Le plan d'alimentation peut être élaboré par l'éleveur de veaux de boucherie indépendamment, en fonction de leur nombre à l'exploitation et des données sur leur stade de production. Les données sur le nombre de veaux de boucherie à l'exploitation proviennent du registre unique des animaux domestiques. Les registres de l'alimentation des veaux de boucherie sont tenus conformément au plan d'alimentation. La qualité de l'alimentation a une incidence directe sur la production et la qualité de la viande bovine. Une alimentation adaptée à l'âge, au poids corporel et à l'état physiologique des veaux de boucherie doit être assurée. Pour une alimentation adéquate des animaux, l'éleveur doit adapter l'alimentation aux besoins réels en tenant compte de l'âge des veaux de boucherie. L'alimentation équilibrée des veaux de boucherie doit contenir des éléments

nutritifs (glucides, protéines, minéraux, vitamines) qui affectent le potentiel de croissance génétique (engraissement). Pour les producteurs de maïs (maïs sec et maïs d'ensilage), celui-ci constitue la principale source de glucides dans l'alimentation animale (au moins 50%), tandis que les **sous-produits de la transformation des oléagineux et des légumineuses** sont utilisés comme principale source de protéines.

Ces matières premières d'alimentation ont une valeur nutritionnelle et une qualité microbiologique élevées. Dans les zones où le maïs ne pousse pas, la ration est composée comme suit: 1/3 d'herbe et de foin, 1/3 de cultures mixtes de céréales et de légumineuses et 1/3 de céréales sèches. L'alimentation équilibrée des veaux de boucherie est l'un des facteurs les plus importants du système. Les entités qui produisent des aliments pour veaux de boucherie doivent être inscrites dans les registres pertinents des producteurs d'aliments pour animaux tenus par les autorités compétentes. Il est obligatoire de tenir des registres relatifs à la production d'aliments pour animaux sur l'exploitation et aux aliments composés achetés.

4. DESCRIPTION DU SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ TOUT AU LONG DU PROCESSUS DE PRODUCTION

La traçabilité désigne la possibilité de tracer l'animal dont provient la viande, les aliments pour animaux utilisés pour l'engraissement, les matières premières utilisées pour la production d'aliments pour animaux, les informations sur le traitement des animaux, ainsi que le déroulement de l'abattage et de la distribution de la viande au consommateur final. Le système de traçabilité permet de vérifier ce qui suit:

- dans le cas de viandes bovines portant l'étiquette «Dokazana kvaliteta» avec l'indication du pays, tous les processus de production sont effectués dans le pays d'origine, c'est-à-dire que les veaux de boucherie sont nés, élevés, abattus et découpés dans un même pays;
- dans le cas de viandes bovines portant l'étiquette «Dokazana kvaliteta» sans indication du pays, tous les processus de production ne sont pas effectués dans le pays d'origine, c'est-à-dire que les veaux de boucherie sont nés dans un autre pays, et élevés, abattus et découpés dans un seul et même pays.

Dans le processus de production de viande bovine, la traçabilité implique: le marquage de l'animal après sa naissance, le suivi de son engraissement et les conséquences d'un éventuel traitement (période de retrait), les informations sur l'abattage, la découpe et la distribution du produit final.

Pour les viandes bovines portant l'étiquette «Dokazana kvaliteta» à chaque étape du processus de production-distribution, l'origine, le pays de naissance et le numéro d'identification de l'animal (marqué sur l'étiquette auriculaire), l'exploitation du producteur où l'animal a été engraisé dans le cadre du système (JIBG), l'établissement et les soins prodigués aux veaux de boucherie pendant l'engraissement (carnet de soins médicaux de la ferme), l'abattoir où ils ont été abattus (documents d'abattage) et la personne morale qui a mis la viande sur le marché de détail (déclaration) peuvent être établis. Cela nous permet d'avoir un système de traçabilité dans ce processus qui garantit aux consommateurs qu'ils achètent et consomment de la viande d'une certaine norme supérieure.

Propriétaires

Les éleveurs de veaux de boucherie sont inscrits au registre des exploitations agricoles; à ce titre, ils doivent donc respecter l'ensemble de la législation régissant la production de veaux de boucherie et assurer une traçabilité complète de la viande bovine étiquetée.

Le titulaire du label «Dokazana kvaliteta» a l'obligation de tenir un registre de l'élevage des animaux qui satisfait aux exigences du présent cahier des charges.

Les éleveurs qui préparent eux-mêmes les aliments destinés aux veaux doivent tenir un registre des ingrédients utilisés dans la composition des mélanges alimentaires. En cas d'achat d'aliments des animaux dans une autre exploitation, il convient de conserver les documents d'achat contenant des informations sur le fournisseur, la quantité et le type de matières premières pour aliments des animaux, la date d'achat et la quantité fournie.

Le titulaire du label «Dokazana kvaliteta» a l'obligation de tenir un registre de l'élevage des animaux qui satisfait aux exigences du présent cahier des charges. Les registres doivent contenir des informations sur le nombre d'animaux élevés et vendus, ainsi que des informations sur les acheteurs de ces animaux. Les registres sont conservés dans l'exploitation du titulaire du certificat et sont accessibles aux personnes autorisées à effectuer des inspections pendant au moins un an après la livraison de l'exploitation.

Les documents (passeport animal, document de transport, déclaration relative au mode d'élevage) accompagnant l'animal destiné à l'abattage contiennent toutes les informations nécessaires (numéro du document, numéro d'identification unique de l'exploitation, numéro d'enregistrement de l'exploitation, nom et adresse du propriétaire, lieu de chargement, heure d'arrivée à l'abattoir et déclaration certifiant que les animaux sont élevés conformément aux exigences du présent cahier des charges).

La déclaration relative au mode d'élevage (annexes 1 et 2) fait partie intégrante du présent cahier des charges.

Abattoirs, ateliers de découpe

Seuls les établissements enregistrés et agréés pour l'abattage des ruminants et la production de viande bovine, et titulaires d'un certificat de conformité en cours de validité, peuvent être utilisateurs du système.

Les abattoirs, ateliers de découpe et installations de conditionnement participant au système doivent garantir la traçabilité tout au long de la chaîne «abattage-découpe-conditionnement» et la documenter pour chaque lot de veaux de boucherie livrés, dont la viande peut être munie du label «Dokazana kvaliteta» avec indication du pays ou du label «Dokazana kvaliteta» sans indication du pays. Avant l'abattage des animaux, l'abattoir vérifie dans les documents justificatifs les éléments suivants:

- le certificat de conformité valide de l'éleveur;
- la déclaration relative au mode d'élevage des animaux dûment complétée;
- le certificat zoosanitaire joint en annexe;
- le passeport animal correctement rempli et les étiquettes auriculaires pour les veaux de boucherie livrés dûment répertoriées.

L'abattoir participant au système tient des registres des veaux de boucherie du système et assure la traçabilité en étiquetant les moitiés et les quartiers obtenus d'animaux du système et en les séparant dûment des moitiés et des quartiers obtenus d'animaux ne provenant pas du système.

Les carcasses répondant aux critères du système sont identifiées conformément aux critères de traçabilité et d'assurance de l'identification de l'animal ou des groupes d'animaux provenant de l'établissement d'élevage d'origine.

L'étiquetage final des carcasses (moitiés et quartiers) est effectué par des organismes mandatés agréés lorsque la procédure de contrôle à l'abattoir a été achevée et que la conformité aux exigences du système a été confirmée.

Les viandes bovines fraîches répondant à tous les critères énoncés dans le présent cahier des charges peuvent porter l'étiquette «Dokazana kvaliteta» une fois que le titulaire du label a obtenu un certificat de conformité. Le producteur certifié (abattoir) est tenu d'établir un contrôle distinct dans le système, de mettre en place un système d'identification (numérique) pour tenir des registres quantitatifs de l'achat et de la vente de viande, et d'enregistrer les quantités de produits à base de viande produits et vendus qui font partie du système. Le contrôle est effectué sur la base des quantités de viande entrant et sortant du système, telles qu'elles ressortent des registres indiquant le nombre total de veaux élevés. Tous les exploitants du secteur alimentaire doivent avoir des systèmes et des procédures mis en place pour identifier toutes les parties prenantes du système auprès desquelles ils ont reçu et à qui ils ont fourni des produits d'origine animale.

En raison de la mondialisation croissante et de la facilité de l'afflux de denrées alimentaires du monde entier, les produits dont l'origine et la traçabilité peuvent être prouvées tout au long du cycle de production et de transformation constituent la seule garantie que le produit final a été contrôlé et a respecté la procédure prescrite, de la ferme à l'assiette.

La possibilité de traçabilité permet aux consommateurs de viande bovine un processus plus clair et plus fiable, permettant à nos producteurs de prouver leur responsabilité et de gagner la confiance des clients.

4.1. Étiquetage

L'étiquette doit être apposée sur le produit préemballé ou affichée au point de vente dans le cas de viandes non préemballées de manière à être visible, indélébile et lisible.

Dans le cas de viandes non préemballées, le titulaire du label doit veiller à ce que la viande soit liée sans ambiguïté à l'étiquette «Dokazana kvaliteta». L'étiquette est apposée sur le produit de viande préemballé.

Les utilisateurs du système auxquels un certificat de conformité a été délivré par un organisme mandaté agréé et dont tous les processus de production sont effectués dans le pays d'origine, ce qui signifie que les veaux de boucherie sont nés, élevés, abattus et découpés dans le même pays, peuvent marquer la viande bovine avec l'étiquette «Dokazana kvaliteta» avec l'indication du pays.

Les utilisateurs du système auxquels un certificat de conformité a été délivré par un organisme délégué autorisé, et dont tous les processus de production ne sont pas effectués dans le pays d'origine, ce qui signifie que les veaux de boucherie sont nés dans un autre pays et élevés, abattus et découpés dans un seul et même pays, peuvent marquer la viande bovine avec l'étiquette «Dokazana kvaliteta» sans l'indication du pays.

4.2. Tenue des registres

Tous les intervenants inclus dans le système ont l'obligation de tenir des registres et des inscriptions selon les critères individuels énoncés dans le présent cahier des charges et sous une forme acceptable qui n'est pas uniformément définie.

Le cahier des charges a été notifié conformément à la directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015, qui définit la procédure de communication d'informations dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information (texte codifié).

Annexe 1

DÉCLARATION RELATIVE AU MODE D'ÉLEVAGE

Entité: _____ MIBPG: _____ JBPG: _____

La présente déclaration est une partie obligatoire de la documentation accompagnant les animaux destinés à l'abattage et fait partie intégrante du cahier des charges «DOKAZANA KVALITETA — PAYS» pour la viande bovine.

Je déclare que l'animal/les animaux envoyés à l'abattage est/sont NÉS ET ÉLEVÉS CONFORMÉMENT AU CAHIER DES CHARGES «DOKAZANA KVALITETA — PAYS» POUR LA VIANDE BOVINE

1. PAYS DE NAISSANCE: _____

2. EXPLOITATION DE NAISSANCE (nom, adresse): _____

1. EXPLOITATION D'ÉLEVAGE (nom, adresse): _____

2. INFORMATIONS SUR LE PROPRIÉTAIRE: _____

3. NUMÉRO DE PASSEPORT ANIMAL: _____

4. LIEU DE CHARGEMENT: _____

5. DATE ET HEURE DU CHARGEMENT: _____

6. NOM DE L'ABATTOIR: _____

7. ADRESSE DE L'ABATTOIR: _____

8. TITULAIRE DU LABEL _____

Le propriétaire de l'animal: _____

La déclaration relative au mode d'élevage a été collectée à l'abattoir par:

Nom et prénom (en lettres capitales): _____

Signature: _____

Date et heure d'arrivée du bétail à l'abattoir: _____

Cachet de l'abattoir:

DÉCLARATION RELATIVE AU MODE D'ÉLEVAGE

Entité: _____ MIBPG : _____ JBPG: _____

La présente déclaration est une partie obligatoire de la documentation accompagnant les animaux destinés à l'abattage et fait partie intégrante du cahier des charges «DOKAZANA KVALITETA» pour la viande bovine.

Je déclare que l'animal/les animaux envoyés à l'abattage a/ont été ÉLEVÉS CONFORMÉMENT AU CAHIER DES CHARGES «DOKAZANA KVALITETA» POUR LA VIANDE BOVINE FRAÎCHE

1. EXPLOITATION D'ÉLEVAGE (nom, adresse): _____

2. INFORMATION SUR LE PROPRIÉTAIRE: _____

3. NUMÉRO DE PASSEPORT ANIMAL: _____

4. LIEU DE CHARGEMENT: _____

5. DATE ET HEURE DU CHARGEMENT: _____

6. NOM DE L'ABATTOIR: _____

7. ADRESSE DE L'ABATTOIR: _____

8. TITULAIRE DU LABEL: _____

Le propriétaire de l'animal: _____

La déclaration relative au mode d'élevage a été collectée à l'abattoir par:

Nom et prénom (en lettres capitales): _____

Signature: _____

Date et heure d'arrivée du bétail à l'abattoir: _____

Cachet de l'abattoir: