

PRODUKTSPECIFIKATION

DOKAZANA KVALITETA

OKSEKØD

Juli 2026

Ansøger:



FORENINGEN "BABY-BEEF" FOR OPFEDNING OG OPDRÆT AF KVÆG
GUDOVAC 1D
43251 GUDOVAC
babybeef.hr@gmail.com

Indholdsfortegnelse:

1. SEKTOR OG TYPE AF LANDBRUGSPRODUKTER OG FØDEVARER	4
2. BESKRIVELSE AF PRODUKTIONSMETODERNE.....	5
2.1. Opfedningsperiode for ungkvæg.....	5
2.2. Opdræt af ungkvæg.....	5
2.3. Foder til ungkvæg.....	5
2.4. Slagtning af ungkvæg.....	6
3. PRODUKTERNES SÆRLIGE EGENSKABER.....	6
3.1. Kvaliteten af hovedbestanddelen.....	6
3.2. Varigheden af transporten af hovedbestanddelen (ungkvæg).....	6
3.3. Tiden fra pålæsning af dyr i en lastbil indtil slagtning.....	7
3.4. Dyrevelfærd.....	7
3.4.1. Forbedret fodring.....	7
4. BESKRIVELSE AF SPORBARHEDSSYSTEMET UNDER HELE PRODUKTIONSPROCESSEN.....	7
4.1. Mærkning.....	9
4.2. Registrering.....	10
Bilag 1 Erklæring om opdrætsmetoden..... (med etiketten "DOKAZANA KVALITETA — LAND")	11
Bilag 2 Erklæring om opdrætsmetoden..... (med etiketten "DOKAZANA KVALITETA")	12

1. SEKTOR OG TYPE AF LANDBRUGSPRODUKTER OG FØDEVARER

Specifikationen "Dokazana kvaliteta" ("dokumenteret kvalitet", i det følgende benævnt: specifikationen) foreskriver de vigtigste faser i produktionen af oksekød, særlige produktegenskaber, obligatorisk dokumentation på visse produktionsstadier og beskrivelsen af sporbarhedsordningen.

Ved ferskt kød forstås i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 853/2004 kød, som med undtagelse af køling, frysning eller lynfrysning ikke har undergået nogen behandling, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære. Oksekød, der opfylder kriterierne i denne specifikation, mærkes med etiketten "Dokazana kvaliteta" i overensstemmelse med reglerne for den nationale kvalitetsordning for landbrugs- og fødevareprodukter "Dokazana kvaliteta" (Kroatiens statstidende nr. 18/20 og 93/21) (i det følgende benævnt: reglerne). Specifikationen gælder for ferskt, nedkølet, frosset og lynfrosset oksekød.

Oksekød, der er mærket med etiketten "Dokazana kvaliteta", repræsenterer produkter med særlige egenskaber med hensyn til produktion, kvalitet og oprindelse. De særlige egenskaber for produktionen af oksekød, der er defineret i denne specifikation, er baseret på objektive, målbare og sporbare kriterier.

Denne specifikation gør det muligt at mærke oksekød med etiketten "Dokazana kvaliteta" med angivelse af landet og med etiketten "Dokazana kvaliteta" uden angivelse af landet. Etiketten "Dokazana kvaliteta" på oksekød betyder for forbrugerne en fremragende produktkvalitet og ekstra kontrol med produktionen af oksekød. Etiketten "Dokazana kvaliteta" med angivelse af landet bekræfter, at alle produktionsprocesser udføres i et enkelt oprindelsesland, dvs. at ungkvæget er født, opdrættet, slagtet og udskåret i samme land.

Etiketten "Dokazana kvaliteta" uden angivelse af landet bekræfter, at ikke alle produktionsprocesser er udført i oprindelseslandet, dvs. at ungkvæget er født i et andet land og opdrættet, slagtet og udskåret i et og samme land. Etiketten "Dokazana kvaliteta" på oksekød afspejler produktets merværdi.

Specifikationen fastsætter særlige egenskaber, der skal opnås ved produktion af oksekød, og som er beskrevet i punkt 3 i denne specifikation.

Med denne specifikation sætter producenter og producentsammenslutninger højere markedsføringsnormer end de foreskrevne. De sikrer yderligere gennemsigtighed og sporbarhed i hele produktionsprocessen, hvilket styrker forbrugernes tillid. Gennemførelsen af standardkravene overvåges ved at foretage regelmæssig og uafhængig kontrol af alle interessenter i kæden, der er involveret i den nationale kvalitetsordning for landbrugs- og fødevareprodukter.

Det er frivilligt at deltage i den nationale kvalitetsordning for landbrugs- og fødevareprodukter, "Dokazana kvaliteta", (i det følgende benævnt: ordningen).

Inden de enkelte producenter og producentsammenslutninger tilslutter sig ordningen, bør de vurdere fordele og forpligtelser ved at deltage i ordningen, sådan som at forstå specifikationen, føre optegnelser og opbevare data og løbende gennemføre deres egen interne kontrol, der sikrer fuld overholdelse af alle krav i specifikationen og gør det muligt for godkendte kontrolorganer at foretage kontrol.

Alle interessenter i ordningen bidrager til en større repræsentation af indenlandske landbrugs- og fødevareprodukter på markedet, øget indkøb heraf og langsigtet samarbejde mellem alle interessenter i ordningen. Dette gør det muligt at styrke fødekæden.

2. BESKRIVELSE AF PRODUKTIONSMETODERNE

2.1. Opfedningsperiode for ungkvæg

Producenter af ungkvæg til opfedning indkøber kalve fra producenter i mejerisektoren og ordningen for ammekøer.

Ungkvæg opfedes normalt til en vægt på mindst 500 kg og højst 850 kg. Ungkvæg opfedes indtil en alder på højst 30 måneder.

2.2. Opdræt af ungkvæg

Ungkvæg opfedes i lukkede, halvåbne staldd typer og ved græsopfedning. Med hensyn til metoden til strøelse, rengøring og opretholdelse af dyrehygiejniske forhold af høj kvalitet kan stalde udformes på to måder: stalde med fast strøelse og stalde med tremmegulv.

Stalde med fast gulv er indrettet på en sådan måde, at de indhegnede bokse består af to dele: den del, hvor der spredes strøelse (hvor besætningen hviler og tygger drøv), og gødningsgangen, hvor gødningen samles og regelmæssigt ryddes ud af boksene til bedriftens mødding, hvorfra den regelmæssigt bortskaffes. Direkte foran boksen og tilgængelig gennem boksens tremmer er der et foderbord udformet som et trug eller en skrånende eller flad plade, på hvilken ungkvæget fodres en eller to gange om dagen (afhængigt af den anvendte fodrings- og opfedningsteknologi). Ungkvæget kan få friskt drikkevand gennem stabile vandingsautomater i boksene.

Stalde med tremmegulv er konstrueret på en sådan måde, at dyrene holdes i boksen, hvis gulvoverflade består af beton-, træ- eller plastriste, hvorved gødningen bliver tilført til fordybningerne under boksene. Boksene rengøres ved periodisk vask af ristene. Den opsamlede gødning transporteres ved hjælp af vand og opsamles i gyllebeholdere med jordvolde (gyllelaguner), hvorfra den regelmæssigt bortskaffes. Fodring og vanding af dyr er arrangeret som for bokse på fast gulv. Dyrene er grupperet i bokse efter køn, alder og vækst.

Ved græsopfedning er dyrene på græs i op til 8 måneder, afhængigt af vejrforholdene. Dyrene fodres ved græsning og får friskt drikkevand gennem mobile vandingsstationer. Resten af året (i vinterperioden) opfedes dyrene i beskyttede områder hvor opdrætteren fodrer dem regelmæssigt. I områder, hvor klimaforholdene tillader det, er dyrene på græs hele året. I så fald får dyrene i vintermånederne tilskud af hør. Størstedelen af kælningen finder sted sent om vinteren og om foråret, så kalvene får mælk af den højeste kvalitet på grund af den gode kvalitet af græsningen om foråret.

2.3. Foder til ungkvæg

Foder til ungkvæg består af en kombination af majsensilage, majs med højt vandindhold (HWM), korn, **biprodukter fra forarbejdningen af oliefrø og bælgfrugter**, kløvergræsblandinger (hør), halm og koncentrerede foderblandinger.

Hver enkelt opfedningsfase ledsages af en passende afbalanceret foderblanding, der tilfører ungvæget kulhydrater, proteiner, vitaminer, mineraler og andre nødvendige kostbestanddele for at sikre det en optimal vækst og sundhed. Foderet gives som et eller to måltider om dagen. Uanset kombinationen af foder skal dyrene altid have adgang til tilstrækkeligt med friskt drikkevand. Opdrættere af ungvæg fodrer besætningen dels med foder fra egen jord, dels med købt foder.

2.4. Slagtning af ungvæg

Ungvæg slagtes i anlæg, der af de kompetente statslige organer er registreret og godkendt til slagtning af ungvæg.

3. PRODUKTERNES SÆRLIGE EGENSKABER

3.1. Kvaliteten af hovedbestanddelen

Den obligatoriske opfedningsperiode for ungvæg på en enkelt bedrift (gård) og før udtagning til slagtning skal være mindst 255 dage for handyr og mindst 185 dage for hundyr. Ungvæg, der sendes til slagtning, må ikke være mindre end 366 dage eller over 900 dage gamle.

Opdrætteren skal føre fortegnelse over antallet af opfedningsdage for hvert enkelt dyr.

3.2. Varigheden af transporten af hovedbestanddelen (ungvæg)

Transporten af ungvæg må ikke overstige 8 timer.

Transporten af ungvæg fra dets opdrætter til slagteriet skal planlægges på en sådan måde, at transportens varighed og den afstand, der skal tilbagelægges, begrænses mest muligt.

For at forbedre forholdene for ungvægets velfærd og mindske stress skal transportvirksomhederne sørge for korte transportruter, som ikke må overstige 8 timer fra producenten til slagteriet.

Begrænset transporttid reducerer risikoen for skader på grund af eksponering for ydre påvirkninger (ekstreme temperaturer) og dehydrering. Kortere eksponering af ungvæg for stress er en af de faktorer, der væsentligt påvirker kvaliteten af kødet.

Personale, der håndterer ungvæg under pålæsning og transport, skal være tilstrækkeligt uddannet og oplært (besidde et certifikat for transport af dyr), således at de er i stand til at udføre deres opgaver uden brug af magt eller andre metoder, der kan forårsage unødigt frygt, skade eller lidelse for dyrene. Ved transport til slagteriet skal ungvæget have et gulvareal på mindst 1,65 m², og transportkøretøjets højde skal være afpasset efter kvægets højde.

Udetemperaturen er en af de vigtigste faktorer, som bestemmer antallet af ungvæg, der pålæsses transportkøretøjer eller -containere. I sommermånederne ved temperaturer over 30 °C anbefales det, at transporten udføres om natten med mulighed for at åbne sidepresenninger eller tildækninger på køretøjet for at forhindre overophedning og kvælning af ungvæget, og at der anbringes færre kvæg i transportkøretøjet.

Ved transport af levende ungvæg skal føreren medbringe dokumentation:

Dyrepas, afsendelsesnotat med listen over øremærker på de transporterede dyr, dyresundhedscertifikater, meddelelse om flytning af kvæg og udfyldt erklæring om den opdrætsmetode, der er certificeret for den landbruger, som sender dyrene til slagteriet. Oplysninger om adresse, dato og klokkeslæt for pålæsning af ungvæg, dato og klokkeslæt for aflæsning af

ungkvæg på slagteriet samt adressen på det slagteri, som ungvæget blev leveret til, fremgår af erklæringen om opdrætsmetoden.

3.3. Tiden fra pålæsning af dyr i en lastbil indtil slagtning

Den maksimale tid fra pålæsning af dyr indtil slagtning af dyr må ikke overstige 32 timer.

Det slagteri, der deltager i ordningen, er forpligtet til at sende optegnelsen om slagtetidspunktet til afsenderen af dyrene. Det er nødvendigt at føre fortegnelser over tidspunktet for pålæsning på bedriften og tidspunktet for slagtning af de dyr, der er registreret i ordningen.

3.4. Dyrevelfærd

3.4.1. Forbedret fodring

Der skal udarbejdes en foderplan for ungvæg på hver bedrift. Udarbejdelsen af en foderplan er et afgørende led i fodringen af ungvæg, da næringsbehovet hos ungvæg primært opfyldes på grundlag af foderstoffernes næringsværdi for at opnå maksimal produktivitet og samtidig reducere foderomkostningerne.

Foderplanen kan udarbejdes selvstændigt af ungvægets producent på grundlag af antallet af ungvæg på bedriften og oplysningerne om det produktionsstadium som ungvæget befinder sig i. Data om antallet af ungvæg på bedriften hentes fra fællesregisteret over husdyr. Der skal føres fortegnelse over fodring af ungvæg i overensstemmelse med foderplanen. Foderkvaliteten har direkte indvirkning på oksekødets produktion og kvalitet. Det skal sikres, at ungvæget fodres passende i forhold til dets alder, kropsvægt og fysiologiske tilstand. Med henblik på korrekt fodring af dyrene skal opdrætteren tilpasse fodringen til de faktiske behov med hensyn til ungvægets alder. Afbalanceret foder til ungvæg skal indeholde næringsstoffer (kulhydrater, proteiner, mineraler, vitaminer), der påvirker udnyttelsen af det genetiske potentiale for vækst (opfedning). **For producenter, der dyrker majs (til tørfoder og ensilage), udgør denne afgrøde den primære kilde til kulhydratbehovet i foderet (mindst 50 %), mens biprodukter fra forarbejdning af oliefrø og bælgfrugter anvendes som den primære proteinkilde.**

Sådanne foderstoffer har høj næringsværdi og god mikrobiologisk kvalitet. I områder, hvor der ikke vokser majs, er foderets struktur som følger: 1/3 græs og hø, 1/3 kombineret korn og bælgplanter og 1/3 korn i tør form. Afbalanceret foder til ungvæg er en af de vigtigste faktorer i ordningen. Operatører, der producerer foder til ungvæg, skal være opført i de relevante registre over foderproducenter, der føres af de kompetente myndigheder. Der skal føres fortegnelse over fødevarer, der er produceret på bedriften, og fortegnelse over indkøbte foderblandinger.

4. BESKRIVELSE AF SPORBARHEDSSYSTEMET UNDER HELE PRODUKTIONSPROCESSEN

Sporbarhed betyder mulighed for at spore det dyr, som kødet hidrører fra, det foder, der er anvendt til opfedning, de råvarer, der er anvendt til produktion af foderet, oplysninger om behandling af dyrene samt slagtningsforløbet og distributionen af kødet til den endelige forbruger. Sporbarhedssystemet gør det muligt at kontrollere følgende:

- for oksekød mærket med etiketten "Dokazana kvaliteta" med angivelse af landet er alle produktionsprocesser udført i oprindelseslandet, dvs. ungkvæget er født, opdrættet, slagtet og udskåret i et og samme land
- for oksekød mærket med etiketten "Dokazana kvaliteta" uden angivelse af landet, udføres ikke alle produktionsprocesser i oprindelseslandet, dvs. ungkvæget er født i et andet land og opdrættet, slagtet og udskåret i et og samme land.

I produktionsprocessen for oksekød indebærer sporbarhed: mærkning af dyret efter dets fødsel, overvågning af dets opfødning og konsekvenserne af eventuel behandling (tilbageholdelsestid), oplysninger om slagtning, udskæring og distribution af det endelige produkt.

For oksekød mærket med etiketten "Dokazana kvaliteta" kan man under hver produktions-/distributionsproces fastlægge oprindelse, fødeland og levetid (mærket på øremærket), den bedrift, hvor dyret blev opfodet i ordningen (JIBG), den institution og behandling, hvormed ungkvæget blev behandlet under opfødningen (bedriftens bog om dyrlægebehandling), det slagteri, hvor ungkvæget blev slagtet (slagteridokumenter) og den juridiske person, der markedsfører kødet på detailmarkedet (erklæring). Dette giver mulighed for sporbarhed i denne proces, hvorved forbrugerne får garanti for, at de køber og forbruger kød af en vis standard.

Ejere

Producenter af ungkvæg er registreret i registret over landbrugsbedrifter, og deres produktion skal derfor tilpasses til al lovgivning, der regulerer produktionen af ungkvæg og sikrer fuld sporbarhed af etiketteret oksekød.

Ejeren, der er indehaver af "Dokazana kvaliteta"-etiketten, skal føre fortegnelse over avlsdyr, der opfylder kravene i denne specifikation.

Ejere, der selv fremstiller foder til ungkvæg, skal føre fortegninger over de bestanddele, de anvender ved fremstillingen af foderblandingen. Ved køb af foderstoffer fra en anden bedrift kræves der en købsdokumentation med oplysninger om leverandøren, mængden og typen af foderstoffer, købsdatoen og den leverede mængde.

Ejeren, der er indehaver af "Dokazana kvaliteta"-etiketten, skal føre fortegnelse over avlsdyr, der opfylder kravene i denne specifikation. Fortegnelserne skal indeholde oplysninger om antallet af dyr, der opdrættes og sælges, samt oplysninger om køberne af disse dyr. Fortegnelserne skal opbevares på certifikatindehaverens bedrift og gøres tilgængelige for personer, der er bemyndiget til at foretage inspektion, i mindst et år efter, at de er leveret fra bedriften.

De dokumenter (dyrepas, transportdokument, erklæring om opdrætsmetode), der ledsager dyret til slagtning, skal indeholde alle de nødvendige oplysninger (dokumentnummer, bedriftens unikke identifikationsnummer, bedriftens registreringsnummer, ejerens navn og adresse, pålæsningssted, ankomsttidspunkt til slagteriet, og en erklæring om, at dyrene er opdrættet i overensstemmelse med kravene i denne specifikation).

Erklæringen om opdrætsmetoden (bilag 1 og bilag 2) er en integreret del af denne specifikation.

Slagterier, udskæringsanlæg

Brugere af ordningen kan kun være virksomheder, der er registreret og godkendt til slagtning af hovdyr og til produktion af oksekød, og som har et gyldigt overensstemmelsescertifikat.

Slagterier, opskæringsvirksomheder og pakningsanlæg, der deltager i ordningen, skal sikre sporbarhed i hele forløbet fra slagtning til opskæring og pakning og dokumentere dette for hvert parti leveret ungvæg, hvis kød kan mærkes med en "Dokazana kvaliteta"-etiket med angivelse af land eller en "Dokazana kvaliteta"-etiket uden angivelse af land. Inden dyrene slagtes, kontrollerer slagteriet følgende i dokumentationen:

- at ejeren har et gyldigt overensstemmelsescertifikat
- at erklæringen om metoden til fodring af dyrene er behørigt udfyldt
- at dyresundhedscertifikatet er vedlagt
- at dyrepasset er korrekt udfyldt, og øremærkerne på det leverede ungvæg korrekt angivet.

Det slagteri, der deltager i ordningen, skal føre fortegnelser over ungvæg, der indgår i ordningen, og sikre sporbarhed ved etikettering af halve kroppe og fjerdinge fra dyr fra ordningen og behørigt adskille dem fra halve kroppe og fjerdinge fra dyr, der ikke indgår i ordningen.

Slagtekroppe, der opfylder kriterierne i ordningen, skal identificeres efter kriterier for sporbarhed og sikring af identifikation af det opdrætssted, de stammer fra.

Den endelige etikettering af slagtekroppe (halve kroppe og fjerdinge) skal foretages af bemyndigede delegerede organer, når kontrolproceduren på slagteriet er afsluttet, og det er bekræftet, at kravene i ordningen er opfyldt.

Ferskt oksekød, der opfylder alle kriterierne i denne specifikation, kan mærkes med etiketten "Dokazana kvaliteta", når indehaveren af etiketten har modtaget et overensstemmelsescertifikat.

Den certificerede producent (slagteriet) har pligt til at indføre en særskilt kontrol i ordningen og oprette et identifikationssystem (numerisk) for at føre kvantitative fortegnelser over køb og salg af kød og registrere de producerede og solgte mængder af kødprodukter i ordningen. Kontrollen foretages på grundlag af indgangs- og udgangsmængderne af kød fra ordningen baseret på det registrerede samlede antal opdrættet ungvæg. Alle fødevarevirksomheder skal have indført systemer og procedurer til identifikation af alle interessenter i ordningen, fra hvem de har modtaget, og til hvem de har leveret animalske produkter.

På grund af den stigende globalisering og lettere tilførsel af fødevarer fra hele verden er den eneste garanti for, at det endelige produkt har været underkastet kontrol og jord til bord-cyklussen i henhold til den foreskrevne procedure, at vælge produkter for hvilke der er dokumentation for oprindelse og sporbarhed.

Muligheden for sporbarhed giver forbrugerne af oksekød en mere klar og pålidelig proces, der gør det muligt for vores producenter at bevise deres ansvar og vinde kundernes tillid.

4.1. Mærkning

Etiketten skal påføres færdigpakkede produkter og, for ikke-færdigpakket kød, skal den være synlig, uudslettelig og læselig på salgsstedet.

For ikke-færdigpakket kød skal indehaveren af etiketten sikre, at kødet er entydigt forbundet med etiketten "Dokazana kvaliteta". Etiketten skal anbringes på det færdigpakkede kødprodukt.

Brugere af ordningen, der har fået udstedt et overensstemmelsescertifikat af et bemyndiget delegeret organ, kan — når alle produktionsprocesser er udført i oprindelseslandet, hvilket betyder, at ungvæget er født, opdrættet, slagtet og udskåret i samme land — mærke oksekødet med etiketten "Dokazana kvaliteta" med angivelse af landet.

Brugere af ordningen, der har fået udstedt et overensstemmelsescertifikat af et bemyndiget delegeret organ, kan — når ikke alle produktionsprocesser er udført i oprindelseslandet, hvilket

betyder, at ungkvæget er født i et andet land, og opdrættet, slagtet og udskåret i et og samme land — mærke oksekødet med etiketten "Dokazana kvaliteta" uden angivelse af landet.

4.2. Registrering

Alle interessenter, der indgår i ordningen, har pligt til at føre fortegnelser og registreringer i overensstemmelse med de individuelle kriterier i denne specifikation og i en acceptabel form, der ikke er fastsat på en ensartet måde.

Specifikationen er blevet meddelt i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 af 9. september 2015 om en informationsprocedure med hensyn til tekniske forskrifter samt forskrifter for informationssamfundets tjenester (kodificeret tekst).

Bilag 1

ERKLÆRING OM OPDRÆTSMETODEN

Enhed: _____ MIBPG: _____ JBPG: _____

Denne erklæring er en obligatorisk del af dokumentationen, der ledsager slagtedyr, og er en integreret del af produktspecifikationen "DOKAZANA KVALITETA — LAND" for oksekød.

Jeg erklærer, at det/de dyr, der er sendt til slagtning, er FØDT OG OPDRÆTTET I OVERENSSTEMMELSE MED PRODUKTSPECIFIKATIONEN "DOKAZANA KVALITETA — LAND" FOR OKSEKØD.

1. FØDELAND: _____
2. FØDSELSBEDRIFT (navn, adresse): _____
1. OPDRÆTSBEDRIFT (navn, adresse): _____
2. OPLYSNINGER OM EJEREN: _____
3. NUMMER PÅ DYREPAS: _____
4. PÅLÆSNINGSSTED: _____
5. DATO OG KLOKKESLÆT FOR PÅLÆSNING:

6. SLAGTERIETS NAVN: _____
7. SLAGTERIETS ADRESSE: _____
8. INDEHAVER AF ETIKETTEN: _____

Ejeren af dyret: _____

Erklæringen om opdrætsmetoden er indsamlet på slagteriet af:

Navn og efternavn (på tryk): _____

Underskrift: _____

Dato og tidspunkt for dyrenes ankomst til slagteriet:

Slagteriets stempel:

Bilag 2

ERKLÆRING OM OPDRÆTSMETODEN

Enhed: _____ MIBPG: _____ JBPG: _____

Denne erklæring er en obligatorisk del af dokumentationen, der ledsager slagtedyr, og er en integrerende del af produktspecifikationen "DOKAZANA KVALITETA" for ferskt oksekød.

Jeg erklærer, at det/de dyr, der sendes til slagtning, er blevet OPDRÆTTET I OVERENSSTEMMELSE MED PRODUKTSPECIFIKATIONEN "DOKAZANA KVALITETA" FOR FERSKT OKSEKØD.

1. OPDRÆTSBEDRIFT (navn, adresse): _____
2. OPLYSNINGER OM EJEREN: _____
3. NUMMER PÅ DYREPAS: _____
4. PÅLÆSNINGSSTED: _____
5. DATO OG KLOKKESLÆT FOR PÅLÆSNING: _____
6. SLAGTERIETS NAVN: _____
7. SLAGTERIETS ADRESSE: _____
8. INDEHAVER AF ETIKETTEN: _____

Ejeren af dyret: _____

Erklæringen om opdrætsmetoden er indsamlet på slagteriet af:

Navn og efternavn (på tryk): _____

Underskrift: _____

Dato og tidspunkt for dyrenes ankomst til slagteriet:

Slagteriets stempel: