

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

DOKAZANA KVALITETA

Meso peradi

Siječanj, 2023.

Podnositelj zahtjeva:

HRVATSKA POLJOPRIVREDNA KOMORA

Ulica grada Vukovara 78

Zagreb

SADRŽAJ

1. SEKTOR I VRSTA POLJOPRIVREDNOG I PREHRAMBENOG PROIZVODA	4
2. OPIS POSTUPKA PROIZVODNJE	5
2.1. Tov peradi	5
2.2. Klanje peradi	7
3. POSEBNE KARAKTERISTIKE	7
3.1. Podrijetlo glavnog sastojka	7
3.2. Dobrobit životinja (peradi)	7
3.2.1. Poboljšana skrb	7
3.2.2. Poboljšani uvjeti smještaja	7
3.3. Hranidba životinja (peradi)	8
3.4. Duljina prijevoza	9
4. OPIS SUSTAVA SLJEDIVOSTI KROZ CIJELI POSTUPAK PROIZVODNJE	10
4.1. Označavanje i pakiranje	13
4.2. Vođenje i evidencija	13

1. SEKTOR I VRSTA POLJOPRIVREDNOG I PREHRAMBENOG PROIZVODA

Specifikacija „Dokazana kvaliteta“ (u daljnjem tekstu: Specifikacija) propisuje ključne faze proizvodnje mesa peradi (pilećeg i purećeg), posebne karakteristike proizvoda, obveznu dokumentaciju u pojedinim fazama proizvodnje te opis sustava sljedivosti.

Sukladno Uredbi (EZ) br. 853/2004, svježe meso znači meso koje nije bilo podvrgnuto nikakvom drugom postupku konzerviranja osim hlađenja, zamrzavanja ili brzog zamrzavanja, uključujući vakuumski pakirano meso i meso pakirano u kontroliranoj atmosferi. Meso peradi koje ispunjava kriterije ove Specifikacije označava se znakom „Dokazana kvaliteta“ sukladno Pravilniku o nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Dokazana kvaliteta“ (Narodne novine, broj 18/20 i 93/21, u daljnjem tekstu: Pravilnik). Specifikacija se primjenjuje na svježe, rashlađeno, smrznuto i brzo smrznuto pileće i pureće meso.

Meso peradi označeno znakom „Dokazana kvaliteta“ predstavlja proizvode s posebnim karakteristikama, koji se odnose na proizvodnju, kvalitetu i podrijetlo. Posebne karakteristike koje se odnose na proizvodnju mesa peradi definirane u ovoj Specifikaciji temelje se na objektivnim, mjerljivim i sljedivim kriterijima.

Znak „Dokazana kvaliteta“ na mesu peradi, osigurava potrošačima vrhunsku kvalitetu proizvoda, dodatnu kontrolu proizvodnje mesa peradi, a istovremeno potvrđuje da je meso u potpunosti proizveden u državi navedenoj na znaku „Dokazana kvaliteta.“ Znak "Dokazana kvaliteta“ na mesu peradi odražava dodanu vrijednost proizvoda.

Specifikacija propisuje posebne karakteristike koje je potrebno ispuniti tijekom proizvodnje mesa peradi, a koje su propisane u točki 3. ove Specifikacije.

Ovom Specifikacijom proizvođači i skupina proizvođača uspostavljaju više tržišne standarde od propisanih, dodatnu transparentnost i sljedivost podrijetla tijekom cijelog proizvodnog procesa kao i jačanje povjerenja potrošača osiguravanjem redovitih i neovisnih kontrola svih dionika u lancu uključenih u Nacionalni sustav kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda.

Sudjelovanje u Nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Dokazana kvaliteta“ (u daljnjem tekstu: Sustav) je dobrovoljno.

Prije ulaska u Sustav, svaki proizvođač odnosno skupina proizvođača, treba procijeniti prednosti i obveze sudjelovanja u Sustavu kao što su razumijevanje Specifikacije, vođenje evidencija i čuvanje podataka, tekuću provedbu vlastite unutarnje kontrole koja osigurava da su ispunjeni svi zahtjevi Specifikacije te omogućavanje kontrole od strane ovlaštenih kontrolnih tijela.

Svi dionici Sustava, pridonose većoj zastupljenosti domaćih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda na tržištu, povećanju kupovine istih kao i dugoročnu suradnju između svih dionika Sustava te jačanje domaćeg lanca prehrane.

2. OPIS POSTUPAKA PROIZVODNJE

2.1. Tov peradi

Razdoblje tova peradi (tov pilića, tov purića)

Razdoblje tova pilića i purića je različito i ovisi o načinu držanja, tipu hibrida odnosno pasmine koja se koristi te o željenoj masi pri klanju.

Kod peradi razlikujemo intenzivan (zatvoren) i ekstenzivan (otvoren) tov.

Intenzivan tov pilića najčešće traje do dobi pilića od 6 tjedana kada perad ostvare prosječnu tjelesnu masu do 3 kg.

Ekstenzivan tov pilića i pura na ispustu traje najčešće 90 dana. Pilići postižu tjelesnu masu do 3,5 kg, a pure do 3 kg.

Intenzivan tov pura izvodi se kao kratki ili dugi tov pri čemu se mogu toviti pomiješane ili odvojene po spolovima. Tov pura traje do dobi do 25 tjedna. Pure postižu tjelesnu masu do 23 kg. Kratki tzv. sezonski orijentiran tov pura traje do dobi od 8 do 12 tjedana. Pure postižu tjelesnu masu od 3,5 do 8 kg.

Ekstenzivan tov pura izvodi se na način da se nakon 8 tjedana tova u zatvorenom prostoru, pure tijekom dana drže na zatavljenom ispustu te se tijekom noći zatvaraju u peradnjak. Ovakav tov traje do dobi pura od 6 do 8 mjeseci. Pure postižu tjelesnu masu od 3 do 8 kg.

Načini tova peradi

Temeljni princip kojega se treba pridržavati tijekom tova peradi je „sve unutra – sve van“. Nakon svakog turnusa obavezan je odmor nastambe u trajanju od najmanje 7 dana te se u tom razdoblju objekt čisti, pere i dezinficira.

U intenzivnom tovu primjenjuje se podni način tova pri optimalnim mikroklimatskim uvjetima koji obuhvaćaju temperaturu, relativnu vlažnost, sastav i izmjenu zraka te svjetlo. Pod se prekriva adekvatnom steljom. Treba poštivati propisanu napučenost objekta jer prenapučenost dovodi do problema koji utječu na konverziju hrane, češću pojavu dišnih bolesti i postoji veća mogućnost za kanibalizam kod određenog broja peradi.

Ekstenzivan način tova peradi je podni sustav tova sa steljom gdje se koriste ispusti na zelene površine oko objekata za tov.

Intenzivan tov peradi zahtjeva držanje onih hibrida koji se odlikuju brzim prirastom, dobrim iskorištenjem hrane i odličnom kvalitetom mesa. Mikroklimatski uvjeti u nastambi trebaju biti optimalni.

Tehnike hranidbe peradi

Perad se u tovu hrani hranidbom po volji (*ad libitum*) izbalansiranim krmnim smjesama koje osiguravaju energiju, bjelančevine, vitamine, minerale i druge potrebne dodatke za nesmetani rast i razvoj.

Krmne smjese se koriste u brašnastom ili peletiranom obliku odnosno u kombinaciji brašna ili palete sa cijelim zrnom. Svaku pojedinu fazu tova prati odgovarajuća krmna smjesa.

Neovisno o kojem se načinu tova radi perad uvijek mora imati na raspolaganju dovoljnu količinu svježe pitke vode.

2.2. Klanje peradi

Klanje peradi obavlja se u odobrenim ili registriranim objektima za klanje peradi.

3. POSEBNE KARAKTERISTIKE PROIZVODA

3.1. Podrijetlo glavnog sastojka

Svježe, rashlađeno, smrznuto i brzo smrznuto meso peradi može biti označeno znakom „Dokazana kvaliteta“ s naznakom države, ukoliko se svi proizvodni procesi provode u državi podrijetla, što znači da je perad izvaljena (rođena), utovljena (uzgojena), zaklana i rasječena u istoj državi.

3.2. Dobrobit životinja (peradi)

3.2.1. Poboljšana skrb

Poboljšana skrb za jednodnevne piliće

Postavlja se papir namijenjen za perad koji je resorptivan, jer se pilići po stelji teško kreću te im je time i otežan pristup do hrane i vode. Postavljeni papir omogućava stavljanje hrane po podu koja je pilićima dostupnija, a i omogućeno im je čeprkanje po papiru i prirodno ponašanje. Obveza je za jednodnevne piliće tijekom prvih 7 dana na područje za hranidbu postaviti papir.

Poboljšana skrb za jednodnevne puriće

Purići se primaju u krugove na hoblovini, u krugove se dodatno postavljaju papirnati podlošci s hranom. Papirnati podlošci s hranom čine hranu purićima dostupnijom i omogućeno im je čeprkanje po papiru i prirodno ponašanje.

3.2.2. Poboljšani uvjeti smještaja

U praksi su objekti često prenapučeni. U takvim uvjetima perad često živi na rubu prihvatljivih uvjeta. Povećanjem slobodne podne površine peradi se pružaju kvalitetniji uvjeti koji pozitivno utječu na njihovu fizičku i psihičku dobrobit (udobnost) peradi.

Objekti za držanje svih vrsta peradi moraju biti izvedeni na način da im mikroklimatske prilike ne štete, pri čemu najmanje jedna trećina površine mora imati pune podove prekrivene slamom, piljevinom, pijeskom ili sličnim prirodnim materijalom.

Pristup na otvoreno (ispuste) u ekstenzivnom tovu

Osigurati ispušt od najmanje 25 m² po puri.

U prenapučenim nastambama u ekstenzivnoj proizvodnji za pure ne postoji mogućnost istraživanja okoliša, traženja hrane, sjedenja na prečkama, odnosno oblikovanja prirodnog ponašanja. Ekstenzivan tov temelji se na proizvodnji manjeg broja peradi na ograničenom prostoru. U takvom okolišu ne postoji mogućnost zadovoljenja optimalnih bioloških potreba pura, što se posljedično odražava na njihovu dobrobit. Stoga se nameće potreba (prilagodbe) modifikacije pojedinih postupaka u ekstenzivnoj proizvodnji kao što je ispušt većim dijelom prekriven vegetacijom koji omogućava puranima traženje hrane, čeprkanje i prirodno ponašanje.

Potrebno je o istom voditi evidenciju.

3.3. Hranidba životinja (peradi)

Kvaliteta hranidbe ima izravan utjecaj na proizvodnju i kvalitetu mesa peradi. Svojstva obroka formiraju se na znanstvenim osnovama.

U tovu peradi koriste se krmne smjese pripremljene u registriranim mješavama hrane za perad koje nadograđuju i razvijaju recepturu na temelju spoznaja iz prakse. Mješavine pri proizvodnji hrane za perad za tov peradi u Sustavu moraju uzeti u obzir zabranu korištenja zabranjene sastojke sa liste, što uključuje i zabranu korištenja sastojaka životinjskog podrijetla sukladno Prilogu 1. uz napomenu da se zabrana upotrebe životinjske masti ne odnosi na hranidbu peradi.

Hrana za perad mora sadržavati žitarice i bjelančevinastu hranu za perad biljnog podrijetla u najmanjem udjelu od 60%.

Proizvođači moraju voditi evidenciju proizvodnje svih vrsta hrane za perad koje proizvode na svojem gospodarstvu kao i kupljene krmne smjese, prema kategorijama peradi i različitim periodima hranjenja.

Potrebno je o istom voditi evidenciju.

Kontrola plijesni i mikotoksina u hrani za perad

Mikotoksini mogu izazivati niz štetnih učinaka na ljude i perad. Višegodišnja istraživanja pokazuju da mikotoksini učestalo kontaminiraju žitarice te je sustavna kontrola mikotoksina u hrani za perad neophodna kako bi se izbjegli negativni učinci na zdravlje, kao i ekonomski gubici u poljoprivredi.

Kako bi se ispunio zahtjev za kontrolu plijesni i mikotoksina obvezno je napraviti analizu hrane za perad na zearalenon i deoksinivalenol u ovlaštenom laboratoriju najmanje dva puta godišnje.

Potrebno je o istom voditi evidenciju.

3.4. Duljina prijevoza

Duljina prijevoza ne smije biti duže od 8 sati.

Prijevoz peradi u klaonicu mora se planirati kako bi se smanjilo vrijeme i udaljenost koja se mora prijeći.

Kako bi se poboljšali uvjeti dobrobiti peradi i smanjila razina stresa, prijevoznici moraju osigurati kratke transportne rute, koje ne smiju trajati duže od 8 sati od proizvođača do objekta za klanje, rasijecanje i preradu mesa.

Ograničeno vrijeme prijevoza dugoročno smanjuje rizik od oštećenja izloženosti vanjskim utjecajima (ekstremne temperature) i dehidracija. Kraća izloženost peradi stresu jedan je od faktora koji značajno utječu na kvalitetu mesa.

Osoblje koje rukuje s peradi mora biti odgovarajuće obrazovano ili nadležno za isto, kako bi moglo obavljati zadaće bez primjene sile ili koje druge metode koja može izazvati nepotreban strah, ozljedu ili patnju. Peradi se mora osigurati dovoljna podna površina i visina transportnog kaveza, primjerena njihovoj visini i trajanju prijevoza.

Jedan od važnih faktora o kojem ovisi broj utovarene peradi u transportne kaveze ili kontejnere je vanjska temperatura. U ljetnim mjesecima se u kaveze ili kontejnere za transport smješta manji broj peradi te se prijevoz obavlja noću radi sprječavanja pregrijavanja i ugušenja peradi.

Pri toplom vremenu dati prednost vožnji po noći (izbjegavanje visokih temperatura), otvaranje bočnih zavjesa ili poklopaca na vozilu.

Tijekom prijevoza peradi obavezno mora biti prisutan „pratitelj“ odnosno osoba odgovorna za dobrobit životinja koja ih prati tijekom putovanja.

Potrebno je o istom voditi evidenciju.

4. SUSTAV SLJEDIVOSTI KROZ CIJELI POSTUPAK PROIZVODNJE

Posjednici

Posjednici koji sami proizvode hranu za perad, moraju voditi evidenciju o komponentama koje koriste u izradi potpune krmne smjese. Kod kupnje hrane za perad s drugog gospodarstva potrebno je imati dokumentaciju o kupnji s podacima o dobavljaču, količini i vrsti hrane za perad, datum otkupa i naziv dobavljača.

Kod kupnje iz registriranih mješaona hrane za perad, posjednik je dužan voditi evidenciju o dostavnicama i deklaracijama iz registriranih mješaona najmanje 1 godinu (faktura, otpremnica, deklaracija) za svaku hranu pojedinačno.

Proizvođač koji posjeduje znak „Dokazana kvaliteta“ dužan je voditi evidenciju o tovu peradi koje udovoljavaju kriterijima ove Specifikacije. Evidencije moraju sadržavati podatke o broju utovljene i prodane peradi u jatu kao i podatke o kupcima te peradi. Evidencije se čuvaju na gospodarstvu / nositelja certifikata i moraju biti dostupne ovlaštenim osobama za nadzor najmanje godinu dana.

Tov peradi tijekom života obavlja se isključivo prema uvjetima Specifikacije:

- jata iz certificiranog tova moraju biti pravilno identificirana (izvaljana i utovljena) po prema kriterijima ove Specifikacije,
- kupljena jata iz certificiranog tova moraju biti pravilno identificirana (izvaljana i utovljena prema kriterijima Specifikacije),
- nakon smještanja kod proizvođača, metode tova prema kriterijima Specifikacije ne smiju se prekidati,

- kupljena jata iz necertificiranog tova ne smiju biti uključena u Sustav,
- arhiva dostavnica obvezna je za kupnju jednodnevne peradi (svako jato ima svoj broj koji osigurava sljedivost do rasplodnog jata, valionice i uzgajivača).

Svaki posjednik radi dokazivanja sljedivosti mora imati svjedodžbu o zdravlju i mjestu podrijetla peradi (jednodnevnih pilića i purića) prije njihovog izlaska iz valionice od strane ovlaštenog veterinara. U Svjedodžbi je naveden datum i ukupan broj isporučene peradi. Kad perad dođe na tovnu farmu obveza uzgajivača je voditi tovni list. Tovni list se vodi za svaki proizvodni ciklus turnus zasebno. U tovnom listu se bilježi datum ulaska peradi na farmu i njihov ulazni broj, ulazna tjelesna masa, upisuju se sva uginuća u tijeku trajanja tova, datumi i razlozi uginuća, upisuju se i datumi davanja lijekova, prati se prirast odnosno postignuta masa tijekom tova. Također, na tovnom listu se upisuje i datum završetka tova, ukupan broj isporučene peradi na klanje te završna masa utovljene peradi. Na kraju turnusa, prije utovara obveza posjednika je ishodaenje svjedodžbe o zdravlju i podrijetlu peradi. Svaka vozna jedinica/kamion mora imati ovu svjedodžbu kako bi se tovljenici mogli prevesti te zaprimiti u odobrenu klaonicu. Sve se prati putem informacijskog sustava iz područja veterinarstva gdje se evidentiraju klanja.

Dokumenti (svjedodžba o zdravlju peradi, izjavu o načinu tova), koji prate perad za klanje moraju sadržavati sve potrebne podatke (broj dokumenta, broj poljoprivrednog gospodarstva, jedinstveni identifikacijski broj gospodarstva, identifikacijska kartica gospodarstva, naziv i adresu gospodarstva, mjesto utovara, vrijeme dospijeca u klaonicu, broj prevezenih kilometara i izjavu da se je perad utovljena sukladno uvjetima Specifikacije).

Označavanje peradi za prodaju

Evidencija o broju peradi koje se prodaju iz certificiranog tova:

- ✓ na farmi se vodi evidencija o broju peradi koje su kupljene, uzgajane, i prodane sukladno kriterijima ove Specifikacije (arhivirane kopije Izjava o načinu tova peradi),
- ✓ perad koja je utovljena prema kriterijima ove Specifikacije mora biti evidentirana u Izjavi o načinu tova peradi: Utovljena u skladu sa Specifikacijom proizvoda „Dokazana kvaliteta“ za meso peradi,
- ✓ perad koja nije utovljena prema kriterijima ove Specifikacije mora biti evidentirana u Izjavi o načinu tova peradi: Nije utovljena u skladu sa Specifikacijom proizvoda „Dokazana kvaliteta“ za meso peradi.

Izjava o načinu tova peradi (Prilog 2.) sastavni je dio ove Specifikacije.

Klaonice, rasjekaonice

Prije klanja peradi, klaonica provjerava prateću dokumentaciju :

- priloženu pravilno popunjenu Izjavu o načinu tova peradi,
- svjedodžba o zdravlju peradi.

Klaonica mora voditi evidenciju peradi iz Sustava te osigurati sljedivost na način da mora označavati cijeli trup i komade mesa koji potječe od peradi iz Sustava te ih propisno odvojiti od mesa peradi koje ne potječu od peradi iz Sustava.

Trupovi koji zadovoljavaju kriterije Sustava moraju biti označeni prema kriterijima sljedivosti i osiguravanja identifikacije peradi ili skupina peradi iz tova iz kojih potječu.

Konačno označavanje trupova i komada mesa koji potječu od peradi izvodi se kada je postupak kontrole u klaonici dovršen i potvrđena je sukladnost sa zahtjevima Sustava.

Svaka certificirana klaonica mora imati vlastiti sustav identifikacije:

- a) proizvodnja mesa u Sustavu mora biti vođena pod posebnim kodovima/lotovima,
- b) u procesu rasijeka meso iz Sustava mora biti jasno označeno posebnim kodovima/lotovima – različitim od mesa koje nije u Sustavu.

Svježe, rashlađeno, smrznuto i brzo smrznuto meso peradi koje ispunjava sve kriterije ove Specifikacije može se označiti znakom „Dokazana kvaliteta“ nakon što je korisnik dobio Potvrdu o sukladnosti. Certificirani proizvođač je dužan uspostaviti zasebnu kontrolu u Sustavu „Dokazana kvaliteta“ te identifikacijski (numerički) sustav za vođenje kvantitativne evidencije otkupa i prodaje mesa.

Kontrola se obavlja na temelju ulaznih i izlaznih količina mesa iz Sustava „Dokazana kvaliteta“ dobivenog od peradi temeljem zapisa o ukupnom broju utovljene peradi u sustavu „Dokazana kvaliteta“.

4. 1. Označavanje i pakiranje

Znak se stavlja na pretpakovinu proizvoda odnosno mora se istaknuti na mjestu prodaje u slučaju nepretpakiranog mesa na način da je vidljiv, neizbrisiv i čitljiv.

Kod nepretpakiranog mesa korisnik Znaka mora osigurati nedvosmisleno povezivanje mesa sa znakom „Dokazana kvaliteta.“

4. 2. Vođenje evidencije

Svi dionici koji su uključeni u Sustav obvezni su voditi evidencije i zapise prema pojedinačnim kriterijima ove Specifikacije. Oblik zapisa na evidencijskim listovima nije propisan.

PRILOG 1. Lista krmiva koja se ne smiju dodavati u hranu životinja koje su u sustavu „Dokazana kvaliteta“, (lista Uredbe (EU) br. 68/2013)

		NAPOMENA	
Skupina 2	Uljna sjemena, uljni plodovi i proizvodi koji se dobiju iz njih		
	2.01.01	Sjeme pamuka	2.5.1.
Skupina 4	Gomolji, korijeni i njihovi proizvodi		
	4.03.10	Krumpirova ljuska	4.8.3
	4.03.11	Krumpir	4.8.4
	4.04.01	Marioka/tapioka	4.6.1
Skupina 6	Ostalo sjeme i voće te iz njih dobiveni proizvodi		Skupina 5
	06.04.01	Ljuske od kave	5.15.1
	06.07.01	Pulpa citrusa osušena	5.13.1
	06.07.02	Pulpa citrusa bez pektina	5.13.2
Skupina 10	Ribe, druge vodene životinje i proizvodi dobiveni od njih		Skupina 10
	10.01.01	Ulje iz jetra ribe	10.4.6
	10.02.01	Riblje brašno	10.4.2
	10.02.02	Riblji sok, ugušćen	10.4.3
	10.02.03	Riblje ulje	10.4.6
	10.02.04	Rafinirano riblje ulje	10.4.7
	10.03.01	Kozice	
	10.04.01	Brašno od mesa školjki (mekušaca)	10.8.1.
	10.05.01	Riblji protein hidroliziran	10.4.4
Skupina 13	Tvari slične hrani i proizvodi prehrambene industrije Iznimke su pečene, mljeveni i sušeni pekarski proizvodi (npr. mrvice) koje ne sadrže komadiće mesa / mesnih proizvoda ili ribe / riblje proizvode kao dodatke tijestu (posebne dozvole nisu potrebne).	Skupina 13	

	Poljoprivredna gospodarstva mogu koristiti ove proizvode tijekom hranjenja (stari kruh i vafli), ukoliko su dobiveni uz dopuštenje GIZ-a.		
	13.01.01	Tvari i proizvodi koji se odnose na hranu	
	13.02.01	Nusproizvodi u proizvodnji gotove hrane	13.1.13
	13.02.02	Nusproizvodi u pekarstvu	13.1.1
	13.02.03	Nusproizvodi u proizvodnji šećera	13.1.4
	13.02.04	Nusproizvodi u proizvodnji peciva i kolača	13.1.2
	13.02.05	Nusproizvodi u preradi svježeg voća ili povrća	13.1.6
	13.02.06	Nusproizvodi u preradi mlijeka	Skupina 8
Skupina 14	Proteinski proizvodi dobiveni iz mikroorganizama		Skupina 12
	14.02.1	Proteinski proizvodi fermentacije mikroorganizama koji su rasli na zemnom plinu	
Skupina 19	Proizvodi i nusproizvodi kopnenih životinja		
	19.01.01	Prah krvne plazme od svinja	9.8.1.
	19.01.02.	Hemoglobin u prahu od svinja	9.8.1
	19.02.01	Hidrolizirani životinjski protein od svinja	9.6.1
	19.03.01	Svinjska želatina	9.12.1
	19.04.01	Životinjske masti	9.2.1

UPOZORENJE: U skladu s Uredbom (EZ) 1069/2009 i važećim izmjenama i dopunama, uporaba rezidua je zabranjena

UPOZORENJE: U skladu s Uredbom (EC) 1831/2003 i izmijenjenim izmjenama i dopunama, zabranjeno je korištenje / dodavanje antibiotika kao promotora rasta!

UPOZORENJE: Zabranjena preventivna uporaba antibiotika u hrani ili vodi!

Napomena: zabranjeni popisi ne mogu se mijenjati bez formalne aplikacije za izmjenu Specifikacije.

PRILOG 2: IZJAVA O NAČINU TOVA PERADI

Nositelj Potvrde sukladnosti:

Broj Potvrde sukladnosti:

Ova Izjava je obvezni dio dokumentacije koja prati perad za klanje i sastavni je dio Specifikacije proizvoda „Dokazana kvaliteta“ za svježe, smrznuto i brzo smrznuto meso peradi.

Izjavljujem da je perad koju šaljem na klanje **UTOVLJENA U SKLADU SA SPECIFIKACIJOM PROIZVODA „DOKAZANA KVALITETA“ ZA MESO PERADI**

DA (u skladu s tim) NE

Ako perad ispunjavaju kriterije sukladno Specifikaciji potrebno je popuniti sljedeće: sukladnosti:

1. POSJEDNIK PERADI (naziv, adresa):

2. MATIČNI IDENTIFIKACIJSKI BROJ POLJOPRIVREDNOG GOSPODRSTVA / JEDINSTVENI IDENTIFIKACIJSKI BROJ GOSPODRASTVA / IDENTIFIKACIJSKA KARTICA GOSPODARSTVA

3. BROJ SVJEDODŽBE O ZDRAVLJU I MJESTU PODRIJETLA PERADI:

4. BROJ PERADI:

5. MJESTO UTOVARA:

6. NAZIV KLAONICE:

7. VRIJEME PRIJEVOZA PERADI (datum utovara i predviđeno trajanje putovanja)

8. BROJ ODOBRENJA PRIJEVOZNIKA:

Mjesto i datum:

Potpis posjednika /

Posjednik peradi: