

3. 6. 2022

POTRJENA SPECIFIKACIJA ZA MESO DROBNICE IN MESNE IZDELKE IZ MESA DROBNICE Z OZNAČBO
»IZBRANA KAKOVOST« Z NAVEDBO DRŽAVE PRIDELAVE IN PREDELAVE
ŠT. 33203-4/2020/38

IZBRANA KAKOVOST

Specifikacija

za sveže, ohlajeno in zmrznjeno

MESO DROBNICE

IN MESNE IZDELKE IZ MESA DROBNICE

(OVCE IN KOZE)

(v1)

Ljubljana, april 2022

KAZALO

UVOD	5
POSEBNE ZAHTEVE	5
NAČIN OZNAČEVANJA	5
PRAVICA DO ZNAKA IZBRANA KAKOVOST	5
POGOJI ZA UPORABO ZNAKA IZBRANA KAKOVOST	6
NADZOR	6
NAMEN UPORABE	6
PODROČJE UPORABE	6
I. MESO DROBNICE (OVCE IN KOZE)	7
1.1. OPREDELITEV POSEBNIH ZAHTEV	7
1.2. OPIS POSEBNIH LASTNOSTI	9
1.3. POGOJI ZA VKLJUČEVANJE MESNIH IZDELKOV V SHEMA IZBRANA KAKOVOST	10
1.4. OPIS POSTOPKOV V POSAMEZNIH FAZAH PRIREJE IN PROIZVODNJE MESA DROBNICE – IZBRANA KAKOVOST	10
1.4.1. Pridelovalci – rejci Pogoji krmljenja živali:	10
1.4.2. Predelovalci – klavnice, razsekovalnice	11
1.5. POGOJI ZA ZAGOTAVLJANJE SUROVINE	12
II. POGOJI TRŽENJA – POSEBNE ZAHTEVE	13
2.1. POSEBNE ZAHTEVE ZA TRŽENJE SVEŽEGA, OHLAJENEGA IN ZMRZNJENEGA MESA IN IZDELKOV IZ MESA DROBNICE IZBRANA KAKOVOST	13

SEZNAM TABEL IN PRILOG

TABELA 1: VSTOPNI KRITERIJI ZA SEKTOR DROBNICE

PRILOGA 1: IZJAVA O NAČINU VZREJE ŽIVALI _____	15
PRILOGA 2: LISTA POSAMIČNIH KRMIL _____	16

PODATKI O VLAGATELJIH

NAZIV VLAGATELJA: **GIZ MESNE INDUSTRIJE SLOVENIJE**

NASLOV VLAGATELJA: DIMIČEVA 9, LJUBLJANA

MATIČNA ŠTEVILKA VLAGATELJA: 1353900

DAVČNA ŠTEVILKA VLAGATELJA: SI 77995767

IN

NAZIV VLAGATELJA: **KMETIJSKO GOZDARSKA ZBORNICA SLOVENIJE**

NASLOV VLAGATELJA: GOSPODINJSKA 6, LJUBLJANA

MATIČNA ŠTEVILKA VLAGATELJA: 1332848

DAVČNA ŠTEVILKA VLAGATELJA: 47075406

SEKTORSKI ODBOR ZA MESO
mag. Peter Polanič, predsednik, l. r.

UVOD

V shemo IZBRANA KAKOVOST se na podlagi prostovoljne odločitve vključujejo pridelovalci in predelovalci mesa drobnice – rejci in predelovalci na kmetijah, klavnice in mesnopredelovalni obrati, ki v proizvodnih postopkih zagotavljajo zahteve te Specifikacije in so pridobili certifikat za Izbrano kakovost in na podlagi certifikata pravico do označevanja mesa z znakom Izbrana kakovost. Ta Specifikacija predpisuje tudi posebne zahteve za prodajo mesa z oznako Izbrana kakovost, zato morajo biti v certifikacijsko shemo vključena tudi trgovska podjetja, ki tržijo meso Izbrana kakovost. Shema je na voljo vsem pridelovalcem in predelovalcem, ki izpolnjujejo pogoje, določene v tej Specifikaciji.

POSEBNE ZAHTEVE

Posebne zahteve za pridelavo in predelavo mesa, opredeljene v tej Specifikaciji, temeljijo na objektivnih in merljivih kriterijih, ki se nanašajo na način vzreje in dobrobit živali, transportne omejitve, zahteve v postopkih zakola in proizvodnji mesa, nadzor nad skladnostjo pridelave in predelave ter transparentno vodenimi količinami mesa IZBRANA KAKOVOST. Ta Specifikacija se uporablja kot dodatek k obstoječi EU zakonodaji, ki ureja področja, ki so predmet te Specifikacije.

NAČIN OZNAČEVANJA

Znak IZBRANA KAKOVOST z navedbo države pridelave in predelave (v nadaljevanju Izbrana kakovost) se lahko označuje sveže, ohlajeno in zmrznjeno meso drobnice, ki izpolnjuje zahteve iz te Specifikacije in če so vsi proizvodni postopki izvedeni v državi porekla surovine (rojeno, vzrejeno, zaklano in predelano v isti državi). Navedba države pridelave in predelave je zamenljiva, kadar je izpolnjen pogoj pridelave in predelave osnovne surovine v isti državi.

Posebne zahteve za vzrejo živali in predelavo mesa ter način označevanja mesa, mesnih izdelkov in mesnih pripravkov, so podrobno opredeljeni v poglavju 1, posebne zahteve za trženje mesa Izbrana kakovost pa v poglavju 2.

PRAVICA DO ZNAKA IZBRANA KAKOVOST

Pravico do označevanja mesa ter mesnih izdelkov in mesnih pripravkov z znakom IZBRANA KAKOVOST imajo vsi, ki so vključeni v shemo Izbrana kakovost in imajo certifikat.

POGOJI ZA UPORABO ZNAKA IZBRANA KAKOVOST

- Certificirani predelovalci lahko znak IZBRANA KAKOVOST uporabljajo samo za meso, ki je pridobljeno od živali iz certificirane reje.
- Predelovalci, ki nimajo certifikata IZBRANA KAKOVOST, ne smejo označevati mesa z znakom IZBRANA KAKOVOST, tudi če so pridobili meso od živali iz certificirane reje.
- Certificirani pridelovalci na kmetijah, ki imajo priglašeno dopolnilno dejavnost za predelavo mesa na kmetiji (in prodajo), lahko označujejo meso z znakom IZBRANA KAKOVOST, če so certificirani tudi kot predelovalci. V primeru koriščenja zunanjih storitev (zakol, razsek), jim le-te morajo zagotavljati nosilci dejavnosti, ki so certificirani za zakol in razsek mesa Izbrana kakovost.

NADZOR

- Nadzor nad skladnostjo s specifikacijo je dvostopenjski: prva stopnja nadzora je lasten nadzor oziroma notranja kontrola, ki jo izvajajo usposobljeni presojevalci, imenovani s strani nosilca certifikata,
- druga stopnja nadzora je neodvisna zunanja kontrola, ki jo v obratih pridelovalcev in predelovalcev izvajajo neodvisne zunanje organizacije (certifikacijski organi).

NAMEN UPORABE

Specifikacija opredeljuje posebne zahteve v postopkih pridelave in predelave mesa, ki niso opredeljene z EU zakonodajo in temeljijo na posebnih značilnostih vzreje živali, ki presegajo standarde z vidika dobrobiti živali in zagotavljajo višjo kakovost mesa. Parametri, ki zaradi posebnih pogojev vzreje živali vplivajo na višjo kakovost mesa, so opredeljeni v poglavju 1 te Specifikacije.

PODROČJE UPORABE

Določila iz Specifikacije veljajo za pridelovalce (rejce), predelovalce (proizvajalce) mesa, ki so pridobili certifikat IZBRANA KAKOVOST, in se uporabljajo pri vzreji živali in proizvodnji mesa ter pri trgovanju z mesom, mesnimi izdelki in mesnimi pripravki, skladno s posebnimi pogoji trženja, ki so del te Specifikacije (Poglavje 2).

1. POGLAVJE

I. MESO DROBNICE

Z znakom »IZBRANA KAKOVOST« je dovoljeno označevati sveže, ohlajeno in zmrznjeno meso drobnice, če so vsi proizvodni postopki izvedeni v državi porekla surovine, kar pomeni, da so živali rojene, rejene, zaklane in razsekane v isti državi.

1.1. OPREDELITEV POSEBNIH ZAHTEV

Izbrana kakovost	Pidelovalci	Krma živali Čreda mora biti najmanj 150 dni na paši. Če je paša krajša od 150 dni, mora biti zagotovljen dostop do stalnega izpusta. Krma ne sme vsebovati krmil, ki so na listi posamičnih nedovoljenih krmil (Priloga 2).
		Pogoji uhlevljanja – tekstura tal v hlevih Drobnica mora biti v hlevih z globokim nastiljem.
		Kratke transportne poti Čas transporta živali ne sme biti daljši od 6 ur.
		Zdravstveno varstvo Pri individualnem zdravljenju živali z antibiotiki se karenčna doba, predpisana v povzetku glavnih značilnosti zdravila, podaljša za 20 %.
	Predelovalci	Najdaljši dovoljeni čas transporta Čas transporta živali ne sme presegati 6 ur.
		Minimalna masa toplih klavnih trupov Minimalna masa toplega klavnega trupa brez glave je najmanj 10 kg. Pogoje ne velja za reje sesnih jagnjet in kozličkov. Meso jagnjet in kozličkov se opredeli tako kot v Pravilniku o kakovosti mesa klavne živine in divjadi. To pomeni, da je meso sesnih jagnjet meso jagnjet, starih manj kot 12 mesecev in tehtajo manj kot 13 kg, meso jagnjet pa mase 13 kg in več in mlajših od 12 mesecev. Kozličje meso je meso zaklanih kozličkov, starih od tri tedne do šest mesecev, trup mora biti težak vsaj 4 kg. Če trup ne dosega 10 kg, se ga lahko uporabi za IK izdelke.

	<p>Predelovalci Uporaba oznake »kmečki«</p>	<p>Uporaba oznake Izbrana kakovost – kmečki za meso, mesne izdelke in mesne pripravke iz drobnice</p> <ul style="list-style-type: none"> • Z znakom Izbrana kakovost je dovoljeno označevati sveže ohlajeno meso drobnice in izdelke, pridobljene od živali, ki so bile v isti državi rojene, rejene, razsekane in predelane na kmetiji ter zaklane v odobrenem certificiranem obratu. • Če je mesnim izdelkom in mesnim pripravkom dodano meso drugih živali, morajo biti tudi te živali rojene na kmetijah in biti vključene v shemo »Izbrana kakovost«. • Za predelavo se ne sme uporabiti zamrznjeno meso, razen za izdelavo paštete. • Meso se lahko soli/razsoljuje ročno, s suhim, mokrim (potapljanje kosov mesa v raztopino kuhinjske soli oziroma razsolice) ali kombiniranim postopkom. Vbrizgavanje solnice/razsolice v meso ni dovoljeno.
--	----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • Meso in mesni izdelki morajo biti dimljeni na klasičen način, izključno z dimom, pridobljenim z zgorevanjem suhega trdega lesa (*odprta kurišča ali dimni generatorji). • Obrat, v katerem so proizvedeni izdelki, ima največ tri zaposlene poleg družinskih članov na kmetiji. • »Skladno z Uredbo (ES) št. 1333/2008 EP in ES o aditivih za živila, se za izdelke z dodatno označbo »kmečki« dovoljuje uporaba difosfatov, trifosfatov in polifosfatov, kalijev nitrit, natrijev nitrit, natrijev nitrat, kalijev nitrat, natrijev eritorbat, eritorbinska kislina, izvlečki rožmarina, izvleček paprike, kapsantin, kapsorubin, citratni estri mono in digliceridov maščobnih kislin, askorbinska kislina in natrijev askorbat.« • Kot sestavino izdelka ni dovoljeno dodajati vlaken rastlinskega izvora (citrusova vlakna, grahova vlakna, škrobi,...), mlečnih proteinov, rastlinskih proteinov, škroba, vlaknin. • Dodatne zahteve za označbo »kmečki« se začnejo uporabljati z dnem potrditve specifikacije.
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.2. OPIS POSEBNIH LASTNOSTI

Paša

Paša je najbolj naraven način prehrane drobnice. Pri kakovostni paši in primerni obtežbi pašnih površin lahko paša pokrije vse potrebe po hranilnih snoveh drobnice za meso, tako za vzdrževanje kot za prirast. Živalim omogoča, da izrazijo svoje prirodno obnašanje, kar vpliva na njihovo dobro počutje in zdravje. Paša drobnice je tudi edini način za izkoriščanje in ohranjanje strmih, hribovitih travnatih območij obdelanih. Kakovostna krma omogoča dobro izkoriščanje genetskega potenciala živali in je predpogoj za proizvodnjo kakovostnega mesa in mesnih proizvodov. Dokazano je, da ima meso pašnih živali več zdravju koristnih maščobnih kislin, kot sta α -linolenska in konjugirana linolna kislina. Preostali del obroka za drobnico ne sme vsebovati krmil, ki so na listi posamičnih nedovoljenih krmil (Priloga 2).

Kratke transportne poti

Časovno omejen transport živali pozitivno vpliva tako na dobrobit živali kot na varovanje okolja. Z namenom preprečevanja neugodnega počutja in nižje stopnje stresa pri živalih morajo prevozniki zagotavljati kratke transportne poti, ki od izhodiščnega kraja do cilja ne smejo presegati 6 ur. Omejen čas transporta zmanjšuje tveganje poškodb med transportom, dolgo izpostavljenost zunanjim vplivom (ekstremnim temperaturam) in dehidraciji. Krajša izpostavljenost živali stresu pa je eden od dejavnikov, ki pomembno vplivajo na kakovost mesa.

Zdravstveno varstvo

Dobre rejske prakse pozitivno vplivajo na zdravje živali in znižujejo rabo antibiotikov, kar zmanjšuje razvoj nanje odpornih bakterij. Raba ustreznega antibiotika je omejena izključno na posamično zdravljenje živali in le v primerih, ko fitofarmaceutski in homeopatski izdelki niso učinkoviti ali njihova uporaba ni smiselna. Zdravljenje živali z antibiotiki se izvaja izključno pod veterinarskim nadzorom. V postopku zdravljenja živali mora biti upoštevana Nacionalna strategija »ENO ZDRAVJE« za obvladovanje odpornosti mikrobov, potek zdravljenja pa evidentiran v dnevniku veterinarskih posegov, ki se hrani na kmetijskem gospodarstvu. Veterinar mora v dnevnik veterinarskih posegov evidentirati vsako uporabo zdravil skladno s predpisom, ki ureja sledljivost zdravil. Za zdravljenje z antibiotiki se veterinar odloči na podlagi predhodnega kliničnega pregleda bolne živali. Zdravljenje se izvaja skladno z navodilom o uporabi zdravil proizvajalca. Izdaja antibiotičnih zdravil imetniku živali za nadaljevanje zdravljenja ni dovoljena.

Obdobje karence pri živali za proizvodnjo živil za Izbrano kakovost mora biti najmanj 20 % daljše od deklarirane karence v navodilu za uporabo zdravila. V času celotne karence dobe žival ne ustreza pogojem za Izbrano kakovost.

1.3. POGOJI ZA VKLJUČEVANJE MESNIH IZDELKOV V SHEMO IZBRANA KAKOVOST

Vključevanje mesnih izdelkov mesa drobnice v shemo Izbrana kakovost in označevanje z znakom »Izbrana kakovost – Slovenija« je dovoljeno, če je osnovna surovina v izdelku izključno meso, ki je pridobljeno od živali, ki ustrezajo kriterijem za Izbrano kakovost.

Merila za presojo kriterija:

Predelovalec mesa na kmetiji oziroma proizvajalec mesnih izdelkov je dolžan ustreznost surovine dokazovati na podlagi izdelanih masnih bilanc, ki so predmet presoje v postopkih nadzora.

Certificirani predelovalec oz. proizvajalec je za meso Izbrana kakovost dolžan vzpostaviti ločen identifikacijski (številčni) sistem in voditi evidence o prodanih količinah mesa ter mesnih izdelkov. Kontrola masnih bilanc se izvaja na podlagi vhodnih in izhodnih količin mesa Izbrana kakovost, pri predelovalcih na kmetijah pa na podlagi evidenc o številu in prodaji vzrejenih živali za Izbrano kakovost.

1.4. OPIS POSTOPKOV V POSAMEZNIH FAZAH PRIREJE IN PROIZVODNJE MESA DROBNICE – IZBRANA KAKOVOST

1.4.1. Pridelovalci – rejci

Pogoji krmljenja živali:

- čreda je v času pašne sezone vsaj 150 dni na paši,
- krma ne sme vsebovati krmil, ki so na listi posamičnih nedovoljenih krmil (Priloga 2),
- rejci na KMG vodijo evidence pridelane in dokupljene krme,
- vsako dobavo krme (tudi pri nakupu z druge kmetije) mora rejec dokumentirati (dobavnica, račun) in arhivirati za dobo 5 let,
- dokumentacija za nakup/dokup krme na drugi kmetiji mora vsebovati podatke o dobavitelju krme, količini in vrsti krme, datum dokupa in KMG MID izvora,
- pri nakupu/uporabi krme iz registriranih mešalnic morajo rejci voditi evidenco o dobavah in deklaracijah krme,
- arhiv dobavnic iz registriranih mešalnic krme se hrani na sedežu rejca 5 let.

Pogoji uhlevljanja in reje:

- reja drobnice se mora izvajati v hlevih na globok nastilj.

Zdravstveno varstvo:

- rejec živali zagotavlja ustrezne preventivne ukrepe za preprečevanje bolezni pri živali(h),
- uporaba zdravil s karenčno dobo je dovoljena izključno v kurativne namene,
- pri zdravljenju živali, ki so rejene za Izbrano kakovost, mora veterinar pri rabi zdravil s karenčno dobo v kurativne namene upoštevati smernice preudarne rabe zdravil s karenčno dobo, kot so le to npr: antibiotiki,
- pristojni veterinar vsa predpisana zdravila potrdi s podpisom v dokumentu, ki mora biti shranjen v arhivu rejca na KMG,
- potek zdravljenja živali mora biti natančno opisan v spremljajoči dokumentaciji (dnevnik veterinarskih opravil), shranjeni na KMG,
- v primeru zdravljenja živali z zdravili, za katere se zahteva zakonsko določena karenčna doba, se le-ta podaljša za 20 %,
- v času celotne karenčne dobe prodaja živali ni dovoljena.

Transport živih živali:

- transport živali, ki so rejene pod pogoji za Izbrano kakovost, je časovno omejen in ne sme trajati več kot 6 ur.

Označevanje živali za prodajo:

- vsaka žival, ki je bila vzrejena pod pogoji za Izbrano kakovost, mora biti v prodajni dokumentaciji (Izjava o načinu vzreje živali/Priloga 1) označena z: »USTREZA KRITERIJEM ZA IZBRANO KAKOVOST«.

Evidence o številu prodanih živali iz certificirane reje:

- rejci vodijo evidence o številu vzrejenih in prodanih živali, ki so bile vzrejene pod pogoji za Izbrano kakovost.

1.4.2. Predelovalci – klavnice, razsekovalnice

• Transport živih živali:

- transport živali, ki so rejene pod pogoji za Izbrano kakovost, je časovno omejen in ne sme trajati dlje od 6 ur.

• Klavnica v zakol za Izbrano kakovost lahko prevzame samo zdrave živali, ki so bile vzrejene za Izbrano kakovost.

• Pred prevzemom živali klavnica preverja spremno dokumentacijo, ki vključuje:

- veljaven certifikat rejca za Izbrano kakovost,
- izjavo o načinu vzreje živali (Priloga 1).

• Klavni trupi (polovice, četrti), ki ustrezajo kriterijem Izbrana kakovost, so skozi celotni proizvodni proces označeni z označbo "Izbrana kakovost" in so ločeni od trupov živali, ki ne ustrezajo kriterijem Izbrana kakovost.

• Končna oznaka klavnih trupov (polovic, četrti) se izvede, ko je postopek kontrole v klavnici zaključen in ugotovljena skladnost z zahtevami.

- Klavni trupi (polovice, četrti), ki so na liniji klanja potrjeni kot zdravstveno ustrezni, so označeni kot Izbrana kakovost.
- Vsak certificiran obrat ima za meso Izbrana kakovost vzpostavljen lastni identifikacijski sistem – proizvodnja mesa Izbrana kakovost mora biti vodena na posebnih šifrah.
- V procesu razseka in porcioniranja mora biti meso Izbrana kakovost jasno označeno s posebnimi šiframi – razlikovalno od ostalega mesa.

Označevanje mesa za prodajo:

- Meso drobnice, ki ustreza vsem kriterijem za Izbrano kakovost, se lahko označi »Izbrana kakovost«.
- Če rejci prodajajo le nepredpakirane kose mesa drobnice na kmetiji, je vzpostavljen neposreden stik rejca s kupcem, zato zadostuje izpostavljen certifikat na vidnem mestu. Če so kosi mesa predpakirani, morajo le-ti nositi individualno oznako IK. Rejec mora vseskozi imeti certifikat IK meso drobnice na vidnem mestu.

1.5. POGOJI ZA ZAGOTAVLJANJE SUROVINE

1. Živali, rojene na kmetijah, morajo biti od rojstva do zakola rejene pod pogoji za Izbrano kakovost. Izjema velja za plemenske živali in mlade živali do starosti 1 meseca
2. Dokupljene živali iz certificirane reje morajo biti ustrezno označene (žival je rojena in rejena pod pogoji za Izbrano kakovost) in od premika na novo kmetijo do zakola rejene pod pogoji za Izbrano kakovost (način vzreje za Izbrano kakovost z ene na drugo kmetijo ne sme biti prekinjen).
3. Dokupljene živali iz necertificirane reje morajo biti ustrezno označene (žival ni rojena in rejena pod pogoji za Izbrano kakovost) in jih ni dovoljeno dati v zakol z oznako Izbrana kakovost.
4. Obvezen je arhiv dokumentacije rojenih živali ter o nakupu/dokupu živali, ki se na sedežu rejca hrani 5 let.

2. POGLAVJE

II. POGOJI TRŽENJA – POSEBNE ZAHTEVE

2.1. POSEBNE ZAHTEVE ZA TRŽENJE SVEŽEGA, OHLAJENEGA IN ZMRZNJENEGA MESA TER MESNIH IZDELKOV IN MESNIH PRIPRAVKOV IZ MESA DROBNICE IZBRANA KAKOVOST

POSEBNE ZAHTEVE ZA TRŽENJE SVEŽEGA, OHLAJENEGA IN ZMRZNJENEGA MESA IN IZDELKOV IZ MESA DROBNICE IZBRANA KAKOVOST	RAZLAGA
<ul style="list-style-type: none">• Označevanje mesa, mesnih izdelkov in pripravkov Izbrana kakovost <p>Meso, mesne izdelke in pripravke z znakom Izbrana kakovost lahko označijo samo dobavitelji, ki imajo veljaven certifikat za shemo Izbrana kakovost. Dobavitelj (proizvajalec), ki kupcu dobavi meso Izbrana kakovost, predloži kupcu kopijo veljavnega certifikata.</p> <ul style="list-style-type: none">• Posebna določila <p>Za označevanje mesa, mesnih izdelkov in pripravkov z znakom Izbrana kakovost morajo certificirani obrati (dobavitelji mesa) zagotavljati zahteve iz te Specifikacije in spoštovati predpisana navodila ter kriterije za označevanje mesa, mesnih izdelkov in pripravkov.</p> <ul style="list-style-type: none">• Nakup mesa, mesnih izdelkov in pripravkov Izbrana kakovost <p>Za meso, mesne izdelke in pripravke Izbrana kakovost veljajo posebni pogoji pridelave, predelave in trženja, ki so jih dolžni spoštovati vsi deležniki v verigi.</p> <ul style="list-style-type: none">• Dolžnost skrbnega ravnanja pri prevzemu <p>Pri sprejemu mesa, mesnih izdelkov in pripravkov Izbrana kakovost na mestu, kjer se opravi vhodni prevzem v trgovsko podjetje, je kupec dolžan pri naključno izbranih vzorcih preveriti skladnost mesa, mesnih izdelkov in pripravkov s podatki na dobavnici oziroma drugih spremljajočih dokumentih in izvesti prevzem mesa, mesnih izdelkov in pripravkov tako, da ni podvržen negativnim vplivom.</p>	<p>Izdani certifikati za Izbrano kakovost so objavljeni na spletni strani ministrstva, pristojnega za kmetijstvo.</p> <p>Specifikacija za meso drobnice – objavljena na spletnih straneh predlagateljev Specifikacije;</p>
<ul style="list-style-type: none">• Prodaja mesa, mesnih izdelkov in pripravkov v obliki pripravljenega obroka <p>Meso, mesne izdelke in pripravke Izbrana kakovost je v trgovinah dovoljeno prodajati kot gotovo jed (toplotno obdelano, vendar mora biti označeno).</p>	
<ul style="list-style-type: none">• Mleto meso <p>Mletega mesa, ki je vnaprej pripravljeno v prodajalni in se prodaja kot predpakirano za neposredno prodajo ali nepredpakirano, ni dovoljeno označevati z znakom Izbrana kakovost.</p>	

<p>Če potrošnik od trgovca zahteva mletje posameznega kosa mesa, označenega z znakom Izbrana kakovost, ob njegovi prisotnosti, se faza mletja šteje kot trgovska storitev. V tem primeru trgovec takšen posamezni zmleti kos mesa označi z Izbrana kakovost pri navedbi artikla.</p>	<p>Primer pravilne označbe: »ovčje stegno IK«</p>
<p style="text-align: center;">• Razsek, porcioniranje in priprava</p> <p>V istem času na isti površini ni dovoljeno izvajati razseka, porcioniranja in priprave mesa, mesnih izdelkov in pripravkov, označenih z Izbrana kakovost, in mesa, mesnih izdelkov in pripravkov, ki niso označeni z Izbrana kakovost.</p>	<p>Primer navedbe na cenovni etiketi v nazivu artikla: »marinirana jagnječja zarebrnica iz mesa Izbrana kakovost ali IK« in s predložitvijo originalne označbe dobavitelja za zagotavljanje sledljivosti skladno z zakonodajo.</p> <p>Mesne izdelke in pripravke, pripravljene v trgovini iz mesa IK, je dovoljeno prodajati izključno na postrežnem mestu (nepredpakirane), ločeno (na ločenih pladnjih) od mesnih izdelkov in pripravkov, ki niso označeni z Izbrana kakovost ali IK.</p>
<p style="text-align: center;">• Prodaja na postrežnem mestu – meso</p> <p>Na postrežnem mestu mora biti meso označeno z znakom Izbrana kakovost ločeno od ostalega mesa, in sicer na posebnem pladnju, in jasno označeno na originalni označbi dobavitelja z oznako "IK" ali Izbrana kakovost.</p> <p>Znak Izbrana kakovost mora biti sestavni del vidnega dela originalne označbe dobavitelja (proizvajalca)/sledljivostne etikete, tako kot so osnovni zakonsko zahtevani podatki. Znak Izbrana kakovost mora biti pozicioniran na najbolj vidnem delu originalne označbe dobavitelja, s premerom najmanj 2 (dva) cm.</p> <p>Originalna označba, ki jo kupcu zagotovi dobavitelj (proizvajalec) je pozicionirana poleg mesa, ki se prodaja v vitrini.</p> <p style="text-align: center;">• Prodaja na postrežnem mestu – mesni izdelki in pripravki</p> <p>Na postrežnem mestu morajo biti mesni izdelki in pripravki na posebnem pladnju in označeni na cenovni etiketi v nazivu artikla z besedo "IK" ali Izbrana kakovost.</p>	
<p style="text-align: center;">• Prodaja predpakiranega mesa</p> <p>Nedvoumno in jasno označevanje mesa, mesnih izdelkov in mesnih pripravkov Izbrana kakovost ter s tem zagotavljanje pravice potrošnikov do obveščenosti mora zagotoviti dobavitelj (proizvajalec).</p> <p>Označevanje mesa, mesnih izdelkov in pripravkov Izbrana kakovost se označi na cenovni etiketi z oznako »IK« ali Izbrana kakovost.</p> <p>Znak Izbrana kakovost mora biti sestavni del vidnega dela predpakiranega mesa dobavitelja (proizvajalca).</p>	

<p style="text-align: center;">• Označevanje v prodajalni</p> <p>V prodajalni, kjer se prodaja meso Izbrana kakovost, mora biti nameščena standardizirana oznaka ki označuje »Izbrana kakovost«, ki jo dobavitelj zagotovi kupcu in ne sme biti večja od 100 cm x 70 cm.</p> <p>Dobavitelji zagotovijo standardizirane oznake, ki označujejo »Izbrana kakovost« v velikosti formata B2 (50 x 70,7 cm) - najkasneje v roku 6-ih mesecev po potrditvi specifikacije.</p>	<p>Deležniki v verigi se lahko dogovorijo za način distribucije standardizirane oznake preko interesnih združenj.</p>
<p style="text-align: center;">• Vodenje evidenc</p> <p>Kupec je dolžan voditi evidence kupljenih in prodanih količin mesa, označenega z znakom Izbrana kakovost. Evidence se lahko vodijo na prodajnem mestu ali centralno in jih je kupec dolžan predložiti najkasneje v roku 48 ur po zahtevi pristojnega organa.</p>	
<p style="text-align: center;">• Oznaka »IK« na maloprodajnem računu</p> <p>Za meso, mesne izdelke in pripravke Izbrana kakovost je kupec dolžan na maloprodajnem računu zagotoviti najmanj navedbo artikla in oznako »IK«.</p> <p>Navedeno ne velja za primere, kjer veljavna zakonodaja dopušča izjemo od navajanja artikla na računu in v primeru prodaje preko prodajnih avtomatov.</p>	<p>Celoten naziv, npr. »jagnječja zarebrnica« Izbrana kakovost« na računu tehnično ni možen Primer pravilne oznache: »jagnječja zarebrnica IK«</p> <p>Veljavna zakonodaja npr. v primeru uporabe registrskih blagajn in prodaje preko avtomatov zaradi tehničnih omejitev dopušča, da je na računu naveden zgolj znesek in šifra za višino stopnje DDV.</p>

- Kupec iz poglavja 2.1. Specifikacije (Pogoji trženja/posebne zahteve) je pravna ali fizična oseba, ki prodaja meso, mesne izdelke in pripravke »Izbrana kakovost«.
- Navedbe »Izbrana kakovost« se v poglavju 2.1. Specifikacije (Pogoji trženja/posebne zahteve) nanašajo na označevanje mesa, mesnih izdelkov in pripravkov Izbrana kakovost.
- Pravna ali fizična oseba, ki prodaja predpakirano ali nepredpakirano meso drobnice, mesne izdelke in mesne pripravke z označbo Izbrana kakovost, se mora za ta namen certificirati.
- Izraz »rejeno« je enak izrazu »vzrejeno«.
- Izraz »maloprodajna etiketa« in »sledljivostna etiketa« je enak izrazu »originalna oznaka dobavitelja (sledljivostna etiketa)«.
- Originalne oznaka dobaviteljev mora biti poenotena (sledljivostne etikete – znak IK nameščena na deklaraciji v istem vidnem polju kot drugi obvezni podatki.
 - Informacije o standardiziranih oznakah zagotavljata vlagatelja.

PRILOGA 1: IZJAVA O NAČINU VZREJE DROBNICE

Nosilec certifikata:

Številka certifikata:

Zaporedna št. ND iz priloge certifikatu:

Ta izjava je obvezni del dokumentacije, ki spremlja živali v zakol in je sestavni del Specifikacije za meso drobnice.

Vsaka žival ali skupina živali

- vzrejena pod pogoji za Izbrano kakovost mora biti označena z »Ustreza kriterijem za Izbrano kakovost«
- ki ni bila vzrejena pod pogoji za Izbrano kakovost, mora biti označena z »NE ustreza kriterijem za Izbrano kakovost«

Imetnik živali izjavljam, da žival(i), ki jo (jih) pošiljam v zakol

USTREZA(JO) KRITERIJEM ZA IZBRANO KAKOVOST

DA

(obkroži ustrezno)

NE

Če živali ustrezajo pogojem za Izbrano kakovost, je potrebno navesti tudi številko certifikata IK in zaporedno številko ND iz seznama certificiranih rejcev, ki je priloga certifikatu za IK:

1. Imetnik, ki odpremlja žival(i), skupino živali ali čredo.

naslov: _____

poštna št.: _____ naziv pošte _____

telefon: _____

ID živali ali skupine živali (drobnica)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____

Kraj in datum:

Podpis rejca/imetnika živali:

Na istem obrazcu (Izjava o načinu vzreje živali) morajo biti navedene samo tiste živali, ki ustrezajo kriterijem za Izbrano kakovost ali samo tiste, ki ne ustrezajo kriterijem za Izbrano kakovost.

PRILOGA 2: LISTA POSAMIČNIH KRMIL (Uredba (EU) št. 68/2013; dopolnitev Uredba komisije (EU), št. 2017/1017 - Priloga C) - **ki jih ni dovoljeno dodajati v krmo za vzrejo živali za Izbrano kakovost**

Skupina 2	Oljna semena, oljni sadeži in iz njih pridobljeni proizvodi	
	2.5.1	Bombaževo seme
	2.5.2	Zdrob iz bombaževih semen, delno oluščениh
	2.20.2	Uporabljena rastlinska olja iz živilske industrije
Skupina 4	Gomolji, korenine in iz njih pridobljeni proizvodi	
	4.6.1	Manioka (tapioka/kasava)
Skupina 5	Druga semena in sadeži ter iz njih pridobljeni proizvodi	
	5.15.1	Kavne luščine
	5.13.1	Pulpa citrusov
	5.13.2	Pulpa citrusov, posušena
Skupina 9	Proizvodi iz kopenskih živali in iz njih pridobljeni proizvodi	
	9.1.1	Živalski stranski proizvodi
	9.4.1	Predelane živalske beljakovine
	9.5.1	Beljakovine, pridobljene s postopkom želatinizacije
	9.7.1	Krvna moka
	9.8.1	Krvni proizvodi
	9.6.1	Hidrolizirane živalske beljakovine
	9.10.1	Kolagen
	9.12.1	Želatina
	9.2.1	Živalske maščobe
	9.16.1	Kopenski nevretenčarji, živi
	9.16.2	Kopenski nevretenčarji, mrtvi
Skupina 10	Ribe, druge vodne živali in iz njih pridobljeni proizvodi	
	10.4.2	Ribja moka
	10.4.6	Ribje olje
	10.4.3	Ribji topni ostanki
	10.4.7	Ribje olje hidrogenirano
	10.3.1	Moka iz rakov
	10.8.1	Moka iz mehkužcev
	10.4.4	Ribje beljakovine hidrolizirane
Skupina 12	Proizvodi in stranski proizvodi, pridobljeni s fermentacijo z uporabo inaktiviranih mikroorganizmov, ki posledično ne vsebujejo živih mikroorganizmov	
	12.1.2	Proizvod iz <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alca ligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> in <i>Bacillus firmus</i> , bogat z beljakovinami (1) (2)
Skupina 13	Razno	
	13.12.1	Hialuronska kislina
	13.12.2	Hondroitin sulfat