

---

# IZBRANA KAKOVOST

## *Specifikacija*

### **ZA SVEŽE**

GOVEJE, PRAŠIČJE IN PERUTNINSKO

### **MESO**

(V4)

Ljubljana, december 2018

# K A Z A L O

---

	STRAN
Uvod	6
Cilji	6
Nadzor	6
Pravica do znaka Izbrana kakovost	7
Pogoji označevanja	7
Posebne določbe	7
Področje uporabe	8
<b>POGLAVJE 1: GOVEJE MESO</b>	<b>9</b>
1.1. OPREDELITEV POSEBNIH LASTNOSTI	9
1.2. OPIS POSEBNIH LASTNOSTI	10
1.3. POGOJI ZA VKLJUČEVANJE MESNIH IZDELKOV IN MESNIH PRIPRAVKOV	11
V SHEMA IZBRANA KAKOVOST	12
1.4. PREHODNO OBDOBJE	12
1.4.1. Prehodno obdobje	12
1.5. OPIS POSTOPKOV V POSAMEZNIH FAZAH PRIREJE IN PROIZVODNJE	13
1.5.1. Pridelovalci – rejci	13
1.5.2. Predelovalci – klavnice, razsekovalnice, mesno predelovalni obrati	14
1.6. ZAGOTAVLJANJE POREKLA OSNOVNE SUROVINE	15
<b>POGLAVJE 2: PRAŠIČJE MESO</b>	<b>16</b>
2.1. OPREDELITEV POSEBNIH LASTNOSTI	16
2.1.1. Dodatni kriteriji za označevanje mesa, mesnih izdelkov in mesnih pripravkov Izbrana kakovost – kmečki	17
2.2. OPIS POSEBNIH LASTNOSTI	18
2.3. POGOJI ZA VKLJUČEVANJE MESNIH IZDELKOV IN MESNIH PRIPRAVKOV V SHEMA	19

<u>IZBRANA KAKOVOST</u>	<u>19</u>
<u>2.4. PREHODNO OBDOBJE</u>	<u>19</u>
<u>2.4.1. Prehodno obdobje</u>	<u>19</u>
<u>2.4.2. Zagotavljanje deleža vključenih prašičev v shemo Izbrana kakovost v prehodnem obdobju</u>	<u>20</u>
<u>2.5. OPIS POSTOPKOV V POSAMEZNIH FAZAH PRIREJE IN PROIZVODNJE</u>	<u>20</u>
<u>2.5.1. Pridelovalci – rejci</u>	<u>20</u>
<u>2.5.2. Predelovalci – klavnice, razsekovalnice, mesno predelovalni obrat</u>	<u>22</u>
<u>2.5.3. Posebni pogoji za označevanje mesa, mesnih izdelkov in mesnih pripravkov Izbrana kakovost - KMEČKI</u>	<u>23</u>
<u>2.6. ZAGOTAVLJANJE POREKLA OSNOVNE SUROVINE</u>	<u>24</u>
<b><u>POGLAVJE 3: PERUTNINSKO MESO</u></b>	<b><u>25</u></b>
<u>3. 1. OPREDELITEV POSEBNIH LASTNOSTI</u>	<u>25</u>
<u>3.2. OPIS POSEBNIH LASTNOSTI</u>	<u>26</u>
<u>3.3. POGOJI ZA VKLJUČEVANJE MESNIH IZDELKOV IN MESNIH PRIPRAVKOV</u>	<u>27</u>
<u>3.4. OPIS POSTOPKOV PRIDELAVE IN PREDELAVE PERUTNINSKEGA MESA</u>	<u>27</u>
<u>3.4.1. Pridelava</u>	<u>27</u>
<u>3.4.2. Predelava</u>	<u>28</u>
<u>3.5. ZAGOTAVLJANJE POREKLA OSNOVNE SUROVINE</u>	<u>29</u>
<b><u>POGLAVJE 4: POGOJI TRŽENJA – POSEBNE ZAHTEVE</u></b>	<b><u>30</u></b>
<u>4.1. Posebne zahteve za trženje mesa, mesnih izdelkov in mesnih pripravkov Izbrana kakovost</u>	<u>30</u>

## SEZNAM TABEL IN PRILOG

---

<b><u>TABELE</u></b>	STRAN
TABELA 1: VSTOPNI KRITERIJI ZA GOVEJI SEKTOR	9
TABELA 2: VRSTA VOLUMINOZNE KRME	10
TABELA 3: VSTOPNI KRITERIJI ZA PRAŠIČJI SEKTOR	16
TABELA 4: DODATNI KRITERIJI - KMEČKI	17
TABELA 5: VSTOPNI KRITERIJI ZA PERUTNINSKI SEKTOR	25
<b><u>PRILOGE</u></b>	
PRILOGA 1 IZJAVA O NAČINU VZREJE ŽIVALI	33
PRILOGA 2 NEGATIVNA LISTA POSAMIČNIH KRMIL – GOVEDO	34
PRILOGA 3 NEGATIVNA LISTA POSAMIČNIH KRMIL – PRAŠIČI	36
PRILOGA 4 NEGATIVNA LISTA POSAMIČNIH KRMIL – PERUTNINA	38
NAČRT NOTRANJE KONTROLE – SEKTOR GOVEJEGA MESA	40
NAČRT NOTRANJE KONTROLE – SEKTOR PRAŠIČJEGA MESA	43
NAČRT NOTRANJE KONTROLE – SEKTOR PERUTNINSKEGA MESA	48

## 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

Z znakom IZBRANA KAKOVOST z navedbo države pridelave in predelave (v nadaljnjem besedilu: Izbrana kakovost) se označuje goveje, prašičje in perutninsko meso, ter mesni izdelki in pripravki, za katere je osnovna surovina pridelana v isti državi. Standardna pridelava in predelava mesa zahtevata visoko stopnjo skrbnosti, ta Specifikacija pa vzpostavlja dodatne pogoje za pridelavo in predelavo mesa, ki zagotavljajo visoko kakovost in dodaten nadzor.

Meso označeno z znakom IZBRANA KAKOVOST predstavlja živilo s posebnimi lastnostmi, ki se nanašajo na pridelavo, predelavo, kakovost in poreklo osnovne surovine. Posebne lastnosti za pridelavo in predelavo govejega, prašičjega in perutninskega mesa, opredeljene v tej Specifikaciji, temeljijo na objektivnih in merljivih kriterijih, ki se nanašajo na način krme, zdravstveno varstvo živali, kratke transportne poti in sledljivost mesa od rejca do potrošnika. Specifikacija uvaja posebne zahteve v postopkih pridelave in predelave govejega, prašičjega in perutninskega mesa in zahteve za:

- transparentnost in sledljivost porekla mesa od izvora do potrošnika
- dodatno dvostopenjsko kontrolo z zagotavljanjem notranjih in neodvisnih zunanjih kontrol
- posebne pogoje trženja mesa z oznako Izbrana kakovost

V shemo IZBRANA KAKOVOST se na podlagi prostovoljne odločitve lahko vključujejo pridelovalci in predelovalci govejega, prašičjega in perutninskega mesa - nosilci KMG, rejci, predelovalci mesa na kmetijah in mesno predelovalni obrati, ki v proizvodnih postopkih zagotavljajo pogoje iz te Specifikacije. Specifikacija opredeljuje tudi posebne zahteve za prodajo govejega, prašičjega in perutninskega mesa končnemu kupcu (Poglavje 4), kar pomeni, da morajo biti tudi trgovska podjetja, ki tržijo meso Izbrana kakovost, vključena v certificiranje za shemo Izbrana kakovost.

## CILJI

V shemo Izbrana kakovost je dovoljeno vključevati goveje, prašičje in perutninsko meso, če vsi proizvodni postopki potekajo v državi izvora osnovne surovine. Zaradi splošnih razmer na trgu govejega in prašičjega mesa ter cilja o zagotavljanju v isti državi tako rojenih kot vzrejenih in zaklanih živali, je določeno prehodno obdobje 8-ih let, znotraj katerega se kot država izvora surovine šteje država v kateri je bila žival vzrejena - po preteku prehodnega obdobja pa je zahteva za pridelavo in predelavo vezana na državo rojstva živali – kar pomeni, da bo v shemo Izbrana kakovost dovoljeno vključevati izključno meso pridobljeno od živali, ki so bile v isti državirojene, rejene, zaklane in razsekane.

## NADZOR

Meso označeno z znakom IZBRANA KAKOVOST je podvrženo dvostopenjskemu nadzoru nad skladnostjo predpisanih postopkov in proizvodov, ki so vključeni v shemo Izbrana kakovost:

- prva stopnja nadzora je notranja kontrola v obratih pridelovalcev in predelovalcev, za katero so v primeru individualnega certificiranja odgovorni pridelovalci in predelovalci (rejci, klavnice, razsekovalnice, proizvodni obrati), ki so vključeni v shemo Izbrana

kakovost, v primeru skupinskega certificiranja pa notranji nadzor na sedežu pridelovalcev in v obratih predelovalcev izvajajo presojevalci, imenovani s strani nosilca skupinskega certifikata.

- druga stopnja nadzora je neodvisna zunanja kontrola, ki jo v obratih certificiranih pridelovalcev in predelovalcev izvajajo neodvisne organizacije za ugotavljanje skladnosti (certifikacijski organi).

Pidelovalci in predelovalci mesa, mesnih izdelkov in mesnih pripravkov se z vstopom v shemo Izbrana kakovost prostovoljno zavežejo k zagotavljanju posebnih zahtev, vendar je za visoko stopnjo zaupanja potrošnikov v proizvode z oznako IZBRANA KAKOVOST nujen tudi nadzor pooblaščenih neodvisnih organizacij.

Nadzoru s strani neodvisnih zunanjih organizacij so podvržena tudi trgovska podjetja, ki so certificirana za trženje mesa z oznako Izbrana kakovost.

## **PRAVICA DO ZNAKA IZBRANA KAKOVOST**

Pravica do znaka IZBRANA KAKOVOST je pridobljena na podlagi:

- zagotavljanja pridelave/predelave mesa skladno s kriteriji te Specifikacije in
- ugotovljene skladnosti pri certificiranih pridelovalcih/predelovalcih v postopkih notranjega nadzora in
- ugotovljene skladnosti pri certificiranih pridelovalcih/predelovalcih v postopkih neodvisnega zunanjega nadzora (certifikacijskih organov)

## **POGOJI OZNAČEVANJA**

Fizični in pravni subjekti, ki pridobijo pravico do uporabe znaka IZBRANA KAKOVOST morajo znak IZBRANA KAKOVOST uporabljati skladno z veljavno zakonodajo, ki ureja področje označevanja proizvodov, ki so vključeni v shemo Izbrana kakovost.

## **POSEBNE DOLOČBE**

Pravico do označevanja mesa z znakom IZBRANA KAKOVOST z navedbo države pridelave in predelave imajo **pridelovalci in predelovalci govejega, prašičjega in perutninskega mesa**, ki so pridobili certifikat IZBRANA KAKOVOST:

1. Certificirani predelovalci smejo znak IZBRANA KAKOVOST uporabljati samo za meso, ki je pridobljeno od živali iz certificirane reje.
2. Predelovalci, ki nimajo certifikata IZBRANA KAKOVOST, ne smejo označevati mesa z znakom IZBRANA KAKOVOST, tudi če so pridobili meso od živali iz certificirane reje.
3. Certificirani pridelovalci na KMG, ki imajo registrirano dopolnilno dejavnost za predelavo mesa na izvoru (in prodajo), lahko označujejo meso z IZBRANA KAKOVOST, če so certificirani tudi kot predelovalci in v primeru koriščenja storitev (zakol, razsek) koristijo usluge nosilcev dejavnosti, ki so certificirani za Izbrano kakovost.

4. Govejega, prašičjega in perutninskega mesa, mesnih izdelkov in mesnih pripravkov, ki dosegajo kriterije iz te Specifikacije in so označeni z znakom Izbrana kakovost ni dovoljeno tržiti kot trgovsko blagovno znamko.

Specifikacija opredeljuje tudi pogoje označevanja mesnih izdelkov in mesnih pripravkov iz govejega, prašičjega in perutninskega mesa z znakom Izbrana kakovost, ter označevanje mesnih izdelkov in mesnih pripravkov proizvedenih na kmetijah z dodatno oznako kmečki.

## **PODROČJE UPORABE**

Specifikacija opredeljuje prostovoljni sistem zagotavljanja posebnih lastnosti, ki zagotavljajo visoko kakovost mesa in označevanje mesa, mesnih izdelkov in mesnih pripravkov z oznako IZBRANA KAKOVOST, za sveže, ohlajeno in zmrznjeno goveje, prašičje in perutninsko meso, mesne izdelke in mesne pripravke, ki ustrezajo kriterijem iz te Specifikacije.

Določila iz Specifikacije veljajo za pridelovalce (rejce) in predelovalce (klavnice, razsekovalnice, mesno predelovalne obrate) govejega, prašičjega in perutninskega mesa, ki so pridobili certifikat Izbrana kakovost in se uporabljajo pri trgovanju z mesom, mesnimi izdelki in pripravki, ki so označeni z oznako IZBRANA KAKOVOST, skladno s posebnimi pogoji trženja, ki so del te Specifikacije (Poglavje 4).



## GOVEJE MESO (govedina, teletina)

Z znakom IZBRANA KAKOVOST je dovoljeno označevati sveže, ohlajeno in zmrznjeno goveje meso - pridobljeno od živali, ki so bile

- rojene, rejene, zaklane in razsekane v isti državi
- rejene, zaklane in razsekane v isti državi - z upoštevanjem postopnega podaljševanja minimalnega časa reje za Izbrano kakovost, opredeljenega v točki 1.4. tega poglavja (prehodno obdobje).

### 1.1 OPREDELITEV POSEBNIH LASTNOSTI

Tabela 1: Vstopni kriteriji

<b>Izbrana kakovost</b>	<b>Pridelovalci</b>	<b>Krma živali:</b>
		Krmni obrok za goveda mora vsebovati več kot 50% voluminozne krme, preračunano na SS (suho snov);
		Izjema so teleta do 6-ih mesecev starosti, kjer je delež voluminozne krme lahko manjši od 50 % (voluminozna krma po volji);
		Teleta: v izračunu deleža voluminozne krme se ne upošteva količina popitega mleka oziroma mlečnega nadomestka.
		Preostali del krme ne sme vsebovati krmil, ki so na negativni listi (Priloga 2)
		<b>Kratke transportne poti:</b>
		Transport živih živali do klavnice dovoljen v radiju do največ 200 km. Čas transporta živali ne sme biti daljši od 8 ur.
		<b>Zdravstveno varstvo:</b>
		Pri individualnem zdravljenju živali z antibiotiki se predpisana karenčna doba podaljša za 5 dni.
	<b>Predelovalci</b>	<b>Kratke transportne poti:</b>
		Transport živih živali do klavnice dovoljen v radiju do največ 200 km.
		<b>Najdaljši dovoljeni čas transporta:</b>
		Čas transporta živali ne sme biti daljši od 8 ur

Priloga 2: Negativna lista posamičnih krmil in dodatkov – GOVEDO

Tabela 2: Vrsta voluminozne krme

VRSTA VOLUMINOZNE KRME	
Mrva	posušena krma s trajnega ali sejanega travinja (trave, metuljnice, travniške zeli)
Paša, zelena krma	paša ali sveže košena krma s trajnega ali sejanega travinja (trave, metuljnice, travniške zeli, listje grmovnic in dreves)
Silaža	travna silaža – silirana krma s trajnega ali sejanega travinja (trave, metuljnice, travniške zeli)
	koruzna silaža – silirana koruza (cela rastlina) druge silaže (žitne silaže, sirkova silaža, sončnična silaža, siliran grah, silirani pesni rezanci)
Zelena sočna njivska krma	krmna ogrščica, ohrovt in druge krmne križnice, strna žita, koruza, listje in glave pese, različni strniščni posevki
Korenovke in gomoljnice	krmna pesa, repa, koleraba, krmno korenje, krompir
Slama	žitne slame, koruznica, slame metuljnic

Označevanje govejega mesa z znakom Izbrana kakovost je dovoljeno, če so vsi proizvodni postopki potekali v državi izvora surovine. Pridelava in predelava mesa v isti državi zagotavlja povezovanje členov v verigi preskrbe z govejim mesom, shema Izbrana kakovost pa vzpostavlja dodaten nadzor nad izvajanjem vstopnih kriterijev, opredeljenih v tabelah 1 in 2.

## 1.2 OPIS POSEBNIH LASTNOSTI

### Krma

Kakovostna krma omogoča dobro izkoriščanje genetskega potenciala živali in je predpogoj za proizvodnjo kakovostnega mesa in mesnih proizvodov. Krmljenje mora zadostiti prehranskim potrebam živali. Ob upoštevanju etoloških potreb živali in kakovosti krme, rejec zagotavlja uravnotežene krmne obroke, ki vsebujejo nad 50 % voluminozne krme (preračunano na suho snov). Izjema so teleta do šestih mesecev starosti, pri katerih je delež voluminozne krme lahko manjši od 50 % (voluminozna krma po volji). Prehrana telet do 6-ih mesecev starosti temelji na naravnem mleku (priporočilo: materinem) ali mlečnem nadomestku, ki se ne upošteva v izračunu deleža voluminozne krme v obroku. Preostali del močne ali voluminozne krme ne sme vsebovati krmil, ki so na negativni listi (Priloga 1).

Predpisani delež voluminozne krme v obroku za goveda zagotavlja, da so živalim zadoščene fiziološke potrebe po vlaknini. Presežek vlaknine, torej manjša koncentracija energije v obroku, lahko podaljša čas pitanja in zmanjšuje dnevne priraste (znižuje intenzivnost pitanja), vendar sam tradicionalni način priraje (majhne črede, sonaravna paša, poudarjena skrb za živali) predstavlja bistveno kakovostno razliko v primerjavi z govedino priraje v bolj intenzivnih rejah. Višji delež voluminozne krme zagotavlja boljšo kakovost mesa, vpliva na njegovo čvrstost in izrazitejšo barvo.

Visokokakovostna krma je eden od pomembnih dejavnikov pri vzreji živali za Izbrano kakovost in označevanje govejega mesa z znakom Izbrana kakovost, zato je z negativno listo prepovedana uporaba določenih krmil in dodatkov, ki so sicer dovoljeni, vendar njihova uporaba lahko predstavlja mikrobiološko tveganje in potencialno nevarnost za potrošnika oziroma se zaradi uporabe le teh lahko spremenijo določene lastnosti mesa (npr. vonj ali okus). Večina krme za vzrejo govedi sicer izvira iz registriranih mešalnic, ki zagotavljajo krmne mešanice, pri katerih se dosledno upoštevajo predpisane zahteve za krmo živali za Izbrano kakovost, vendar pa lahko manjši rejci goveda posamezne komponente, ki so dovoljene, vendar cenejše in manj kakovostne, kupijo tudi v prosti prodaji in jih dodajajo krmnim obrokom, ki jih pripravljajo sami. Zahteva za prepoved uporabe krmil z negativne liste torej zmanjšuje potencialna tveganja, ki bi jih lahko povzročila uporaba manj kakovostnih komponent v krmi živali, ki so vzrejene za Izbrano kakovost.

### **Kratke transportne poti**

Ob upoštevanju določil veljavne zakonodaje o pogojih in načinu prevoza živih živali, sta tako pridelovalec kot predelovalec dolžna, v smislu preprečevanja neugodnega počutja živali in dejstva, da je stopnja stresa živali pogojena z dolžino in trajanjem transporta, upoštevati kratko transportno pot od izhodiščnega kraja do cilja in maksimalni dovoljeni čas transporta.

Pridelovalci in predelovalci oz njihovi izvajalci transportnih storitev so dolžni zagotavljati, da se prevoz živih živali ne izvaja v radiju nad 200 km kot tudi, da je čas transporta ne presega 8-ih ur. Omejitev transportnih poti zagotavlja, da so živali maj časa izpostavljene stresu – manjšemu tveganju za poškodbe med transportom, zunanjim vplivom (ekstremnim temperaturam) in dehidraciji. Krajša izpostavljenost stresu je tudi eden ključnih dejavnikov za zagotavljanje dobrega počutja živali, ki pomembno vpliva na kakovost mesa.

### **Zdravstveno varstvo**

Rejci živali so dolžni skrbeti za živali, jim zagotavljati dobre pogoje reje, izvajati ustrezne biovarstvene ukrepe in dnevno spremljati zdravstveno stanje živali, s čemer obvladujejo tveganja za razvoj in prenos bolezni. S takim ravnanjem prispevajo tudi k manjši in bolj odgovorni rabi antibiotikov, kar zmanjšuje razvoj bakterij odpornih nanje. Zaradi optimalnih pogojev reje je raba antibiotikov pri rejnih živalih bolj izjema kot pravilo, omejena izključno na individualno zdravljenje živali, ki se izvaja izključno pod veterinarskim nadzorom. V postopku zdravljenja živali so upoštevane smernice za pravilno izbiro in preudarno rabo, potek zdravljenja pa mora biti evidentiran v arhivu rejca, v skladu s predpisi o spremljanju prometa z zdravili in nadzoru nad uporabo zdravil. Po zaključku zdravljenja živali z antibiotiki, je imetnik živali dolžan upoštevati zakonsko določeno karenčno dobo, ki je v primeru reje za Izbrano kakovost podaljšana za dodatnih pet dni, kar predstavlja višjo stopnjo varnosti. Rejec s podpisom Izjave o prehranski varnosti jamči, da žival namenjena v zakol ne predstavlja tveganja za potrošnike. Zahteva za podaljšano karenčno dobo pa je dodatno zagotovilo potrošniku, da je z uživanjem mesa z oznako Izbrana kakovost dodatno zmanjša verjetnost, da bi bili izpostavljeni ostankom antibiotikov v mesu. EU zakonodaja predpisuje najvišje dovoljene meje ostankov antibiotikov v krmi ali mesu (MRL=Maximum Residue Limit), s podaljšanjem karenčne dobe pa se čas za izločanje antibiotikov iz telesa podaljša, kar dodatno zmanjša verjetnost, da bi potrošnik z uživanjem mesa zaužil tudi ostanke zdravil. Podaljšana karenca torej poveča varnost potrošnika in neposredno prispeva k zmanjšanju možnosti širjenja odpornosti na antibiotike, tako pri ljudeh kot živalih.

### 1.3 POGOJI ZA VKLJUČEVANJE MESNIH IZDELKOV IN MESNIH PRIPRAVKOV V SHEMO IZBRANA KAKOVOST

Vključevanje mesnih izdelkov in mesnih pripravkov iz govejega mesa v shemo Izbrana kakovost in označevanje z znakom »Izbrana kakovost« 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 in mesnih pripravkov 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 količinske evidence o nabavi in prodaji mesa in o količinah proizvedenih in prodanih mesnih izdelkov in mesnih pripravkov. Masne kontrole se izvajajo 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 in dokupih živali iz certificirane reje za Izbrano kakovost.

### 1.4 PREHODNO OBDOBJE

Za shemo Izbrana kakovost velja zahteva, da reja živali in predelava mesa potekata v isti državi, s prehodnim obdobjem pa se zasleduje cilj, da se po preteku 8-ih let v shemo Izbrana kakovost vključuje izključno meso goveda, ki je bilo v isti državi rojeno, vzrejeno in zaklano, ob izpolnjenem pogoju, da tudi vsi proizvodni postopki mesa potekajo v državi izvora osnovne surovine.

#### 1.4.1 Prehodno obdobje

V 1. letu od datuma potrditve Specifikacije (Verzija 1/29. 7. 2016) je v shemo »IZBRANA KAKOVOST« dovoljeno vključevati sveže, ohlajeno in zmrznjeno goveje meso – pridobljeno od živali, ki so bile v državi pridelave in predelave rejene pod pogoji za Izbrano kakovost najmanj 90 dni.

Od 2. do 4. leta (30.7.2017 – 29.7.2020) od datuma potrjene Specifikacije V1 je v shemo »IZBRANA KAKOVOST« dovoljeno vključevati sveže, ohlajeno in zmrznjeno goveje meso – pridobljeno od živali, ki so bile v državi pridelave in predelave rejene pod pogoji za Izbrano kakovost najmanj 3 mesece - velja za živali do 1-ega leta starosti oz najmanj 9 mesecev – velja za živali nad 1-im letom starosti.

Od 4. do 8. leta (30.7.2020 -29.7.2024) od datuma potrditve Specifikacije V1 je v shemo »IZBRANA KAKOVOST« dovoljeno vključevati sveže, ohlajeno in zmrznjeno goveje meso – pridobljeno od živali, ki so bile v državi pridelave in predelave rejene pod pogoji za izbrano kakovost najmanj 2/3 življenjskega obdobja.

Po preteku 8-ega leta (od 30. 7. 2024 dalje) od datuma potrditve Specifikacije V1 je v shemo »IZBRANA KAKOVOST« dovoljeno vključevati sveže, ohlajeno in zmrznjeno goveje meso - pridobljeno od živali, ki so bile v državi pridelave in predelave rojene in vzrejene pod pogoji za Izbrano kakovost.

## 1.5 OPIS POSTOPKOV V POSAMEZNIH FAZAH PRIREJE IN PROIZVODNJE GOVEJEGA MESA- IZBRANA KAKOVOST

### 1.5.1 Pridelovalci – rejci

- **Pogoji krmljenja živali:**

- pri pripravi krmnih obrokov se upošteva delež in sestava voluminozne krme
- krmni obrok za goveda mora vsebovati nad 50% voluminozne krme, preračunano na suho snov
- izjema so teleta do 6-ih mesecev starosti, kjer je delež voluminozne krme lahko manjši od 50 % - z izpolnjenim pogojem »voluminozna krma po volji«
- pri teletih se v izračunu deleža voluminozne krme ne upošteva količina popitega mleka oziroma mlečnega nadomestka.
- preostali del močne ali voluminozne krme ne sme vsebovati krmil, ki so na negativni listi (priloga 2)
- rejci zagotavljajo sestavo krmnih obrokov iz katere so razvidne sestavine, ki jih uporabljajo in razmerja med uporabljenimi sestavinami
- rejci (KMG) vodijo evidence krmnih obrokov in obdobje krmljenja s posameznim krmnim obrokom in evidence pridelane in dokupljene krme
- vsako dobavo krme (tudi pri nakupu na drugi kmetiji) mora rejec dokumentirati (dokument, ki izkazuje nabavo krme) 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 recepturah krme (račun, dobavnica, deklaracija)
- arhiv dobavnic iz registriranih mešalnic krme se hrani na sedežu rejca 5 let
- vsa krma, posamična in močna krmila, mora izpolnjevati kriterije krmljenja za Izbrano kakovost

- **Zdravstveno varstvo**

- rejec živali zagotavlja ustrezne preventivne ukrepe za preprečevanje bolezni pri živali(h)
- uporaba antibiotikov je dovoljena izključno v kurativne namene
- pri zdravljenju živali, ki so rejene za Izbrano kakovost, mora veterinar, pri rabi antibiotikov v kurativne namene, upoštevati smernice preudarne rabe antibiotikov
- pristojni veterinar vsa predpisana zdravila potrdi s podpisom v dokumentu, ki mora biti shranjen v arhivu rejca (na KMG)
- potek zdravljenja živali mora natančno opisan v spremljajoči dokumentaciji, shranjeni na KMG
- v primeru zdravljenja živali z AB se zakonsko predpisana karenčna doba podaljša za 5 (pet) dni
- v času podaljšane karenčne dobe prodaja živali ni dovoljena

- **Transport živih živali**

- transport živali, ki so vzrejene pod pogoji za Izbrano kakovost, se lahko izvaja v radiju do največ 200 km
- transport živali, ki so rejene pod pogoji za Izbrano kakovost, je časovno omejen in ne sme trajati več kot 8 ur

- **Označevanje živali za prodajo**
- Vsaka žival, ki je bila vzrejena pod pogoji za Izbrano kakovost, mora biti v spremni dokumentaciji (Izjava o načinu vzreje živali) označena z: »USTREZA KRITERIJEM ZA IZBRANO KAKOVOST«.
- Živali, ki niso bile vzrejene pod pogoji za izbrano kakovost, morajo biti v spremni dokumentaciji (Izjava o načinu vzreje živali) označene z: »NE USTREZA KRITERIJEM ZA IZBRANO KAKOVOSTI«.

#### **PRILOGA 1: Izjava o načinu vzreje živali**

- **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 (arhivirane kopije Izjav o načinu vzreje živali)

#### **1.5.2 Predelovalci – klavnice, razsekovalnice, mesno predelovalni obrati**

V shemo Izbrana kakovost lahko vstopajo registrirani in odobreni obrati za zakol govejih živali in predelavo in proizvodnjo govejega-mesa in so pridobili certifikat za Izbrano kakovost.

- **Transport živih živali**
  - transport živali, ki so rejene pod pogoji za Izbrano kakovost, se lahko izvaja v radiju do največ 200 km
  - transport živali, ki so rejene pod pogoji za Izbrano kakovost, je časovno omejen in ne sme trajati dlje od 8-ih ur
- **Klavnica v zakol za Izbrano kakovost lahko prevzame samo zdrave živali, ki so bile vzrejene za Izbrano kakovost.**
- **Pošiljke živali spremljajo dosledno in pravilno izpolnjeni dokumenti, iz katerih nedvoumno izhaja, da je bila žival vzrejena pod pogoji za Izbrano kakovost.**
- **Pred prevzemom živali, klavnica preverja spremno dokumentacijo, iz katere je razvidno, da**
  - ima rejec veljavni certifikat za Izbrano kakovost
  - da je priložena pravilno izpolnjena Izjava o načinu vzreje živali, iz katere je razvidno, da živali ustrezajo kriterijem za Izbrano kakovost.
- **Klavni trupi, ki ustrezajo kriterijem Izbrana kakovost, so označeni v skladu z merili sledljivosti in zagotavljanjem identifikacije živali ali skupine živali ter označeni z IK.**
- **Klavni trupi (polovice, četrti), ki ustrezajo kriterijem Izbrana kakovost, so skozi celotni proces prehodno označeni z Izbrana kakovost in so ločeni od trupov živali, ki ne ustrezajo kriterijem Izbrana kakovost.**
- **Končna oznaka klavnih trupov (polovic, četrti) z IK se izvede, ko je postopek kontrole v klavnici zaključen in ugotovljena skladnost z zahtevami IK.**

- **Anatomski deli klavnih trupov z izrazitimi napakami in drugimi očitnimi zunanji spremembami se v razsekovalnici izločijo iz IK.**  
Med izrazite napake na trupu klavne živali sodijo površinske razjede, abscesi in hematomi na posameznem anatomskem delu trupa ter druge vidne poškodbe (npr. komplicirani zlomi kosti), ki vplivajo na vizualno podobo trupa (npr.: trup brez ene noge). Površinske poškodbe (praskе) povrhnjice se ne obravnavajo kot izrazite napake, razen v primeru, če segajo do podkožja. Anatomski deli z vidnimi izrazitimi napakami se v razsekovalnici izločijo iz IK. Izločijo se tudi anatomski deli s skritimi napakami, ki se pokažejo šele v fazi razseka mesa (abscesi).
- **Drobovina oz notranji organi živali IK se niti prehodno niti končno ne označujejo z IK.**  
V primeru, ko se notranji organi oz drobovina od trupov IK uporabljajo kot surovina za proizvodnjo mesnih izdelkov in mesnih pripravkov IK, mesni izdelki oz mesni pripravki izpolnjujejo pogoje za označevanje z znakom Izbrana kakovost (op.: osnovna surovina v mesnem izdelku ali mesnem pripravku mora biti izključno meso (drobovina), ki je pridobljeno od živali, ki ustrezajo kriterijem za Izbrano kakovost).
- **Vsak certificirani obrat ima za meso Izbrana kakovost vzpostavljen lastni identifikacijski sistem - proizvodnja mesa Izbrana kakovost mora biti vodena na posebnih šifrah.**
- **V procesu razseka, porcioniranja in predelave mora biti meso Izbrana kakovost označeno s posebnimi šiframi - razlikovalno od ostalega mesa.**
- **Goveje meso, mesni izdelki in mesni pripravki, ki ustrezajo vsem zahtevam za Izbrano kakovost, se lahko označijo z znakom »Izbrana kakovost z navedbo države pridelave in predelave.**

## 1.6 ZAGOTAVLJANJE POREKLA OSNOVNE SUROVINE

- živali rojene na KMG morajo biti celotni čas vzreje rejene pod pogoji za Izbrano kakovost
- dokupljene živali iz certificirane reje, morajo biti ustrezno označene (žival je rejena pod pogoji za Izbrano kakovost)
- dokupljene živali iz necertificirane reje ali iz uvoza, morajo biti ustrezno označene (žival ni rejena pod pogoji za Izbrano kakovost)
- živali iz necertificirane reje ali uvoza so lahko vključene v Izbrano kakovost, z upoštevanjem minimalnega časa reje pod pogoji za Izbrano kakovost iz točke 1.4. tega poglavja (prehodno obdobje);
- obvezen je arhiv dokumentacije o nakupu/dokupu živali, ki se na sedežu rejca hrani 5 let

## PRAŠIČJE MESO

Z znakom IZBRANA KAKOVOS je dovoljeno označevati sveže, ohlajeno in zmrznjeno prašičje meso - pridobljeno od živali, ki so bile

- rojene, rejene, zaklane in razsekane v isti državi

- rejene, zaklane in razsekane v isti državi - z upoštevanjem minimalnega časa reje (Izvedbena uredba EK št. 1337/2013) in prehodnega obdobja iz poglavja 2.4, o postopnem zviševanju deleža vključenih živali, ki so rojene in vzrejene v isti državi

### 2.1 OPREDELITEV POSEBNIH LASTNOSTI

Tabela 3: Vstopni kriteriji

Izbrana kakovost	Pridelovalci	<b>Krma prašičev:</b>
		V prehrani prašičev se ne sme uporabljati posamičnih krmil in dodatkov iz seznama negativne liste (PRILOGA 3).
		<b>Kratke transportne poti:</b>
		Transport živih živali do klavnice je dovoljen v radiju do največ 200 km, čas transporta ne sme presegati kot 8-ih ur.
Izbrana kakovost	Pridelovalci	<b>Zdravstveno varstvo:</b>
		Pri individualnem zdravljenju živali z antibiotiki se predpisana karenčna doba podaljša za 5 dni.
Izbrana kakovost	Predelovalci	<b>Prepovedana je imunokastracija živali.</b>
		<b>Kratke transportne poti:</b>
		Transport živih živali do klavnice je dovoljen v radiju do največ 200 km.
Izbrana kakovost	Predelovalci	<b>Najdaljši dovoljeni čas transporta</b>
		Čas transporta živih živali ne sme biti daljši od 8-ih ur.

Priloga 3: Negativna lista posamičnih krmil in dodatkov – PRAŠIČI



## 2.1.1. Dodatni kriteriji za označevanje mesa, mesnih izdelkov in mesnih pripravkov Izbrana kakovost – kmečki

Z znakom IZBRANA KAKOVOST - KMEČKI je dovoljeno označevati sveže, ohlajeno prašičje meso, mesne izdelke in mesne pripravke - pridobljene od živali, ki so bile rojene, rejene, razsekane in predelane na kmetiji in zaklane v registriranem/odobrenem obratu v isti državi.

**Tabela 4: Dodatni kriteriji za pravico do uporabe oznake »KMEČKI«**

		Posebni pogoji za pridelavo/predelavo mesa na kmetijah
Izbrana kakovost – Kmečki	Predelovalci mesa na kmetijah	<p>Z dodatno oznako KMEČKI se lahko označijo meso, mesni izdelki in mesni pripravki ki so bili proizvedeni v obratu z največ tremi (3) zaposlenimi, poleg družinskih članov na kmetiji.</p> <p>Če je mesnim izdelkom in mesnim pripravkom dodano meso drugih živali, morajo biti tudi te živali rojene na kmetijah in vključene v shemo Izbrana kakovost.</p> <p>Za predelavo mesa (mesnih izdelkov in mesnih pripravkov) se ne sme uporabljati zamrznjeno meso in slanina, razen za izdelavo tlačenke in paštete.</p> <p>Meso in mesni izdelki morajo biti dimljeni na klasičen, kmečki način - izključno z dimom, pridobljenim z zgorevanjem suhega, trdega lesa (* odprta kurišča ali dimni generatorji).</p> <p>Meso se soli / razsoljuje ročno, s suhim, mokrim (potapljanjem kosov mesa v raztopino kuhinjske soli oziroma razsolice) ali kombiniranim postopkom na klasičen, kmečki način.</p> <p>Vbrizgavanje solnice / razsolice v meso ni dovoljeno.</p> <p>V meso, mesne izdelke in mesne pripravke ni dovoljeno dodajati umetnih arom, ekstraktov, barvil, ojačevalcev arome, pospeševalcev zorenja, rožičeve moke, sojinih in mlečnih beljakovin, škroba in vlaknin **</p>

\* dimljenje na klasičen, kmečki način (Vir: S. Renčelj, 2017, Založba kmečki glas, Izdelovanje klobas, salam in želodcev)

\*\* nitriti, nitrati dovoljeni

Za proizvodnjo prašičjega mesa, označenega z znakom Izbrana morajo vsi proizvodni postopki potekati v državi izvora surovine. Pridelava in predelava mesa v isti državi zagotavlja povezovanje členov v verigi preskrbe s prašičjim mesom, shema Izbrana kakovost pa vzpostavlja dodaten nadzor nad izvajanjem vstopnih kriterijev, opredeljenih v tabelah 3 in 4.

Za proizvodnjo mesnih izdelkov, ki so poleg znaka Izbrana kakovost dodatno označeni z oznako »Kmečki« morajo biti vse živali rojene, vzrejene in zaklane v isti državi. Če kmetija za predelavo mesa Izbrana kakovost-kmečki dokupuje živali z drugih kmetij, morajo biti tudi te rojene na kmetijah in vzrejene pod pogoji za Izbrano kakovost.

## 2.2 OPIS POSEBNIH LASTNOSTI

### Krma

V hlevih mora biti zagotovljena prehrana, ki ustreza starosti, telesni masi in fiziološkemu stanju prašičev. Za pravilno krmljenje živali mora rejec upoštevati genetske sposobnosti prašičev in prehrano podrediti njihovim dejanskim potrebam – z ozirom na rastno obdobje, namen rabe in v odvisnosti od reprodukcijske faze. Izravnani krmni obrok mora vsebovati hranilne snovi (energija, beljakovine, mineralne snovi, vitamini), ki vplivajo na kasnejše reproduktivne sposobnosti (mladic), plodnost (plemenskih svinj) in zagotavljajo izkoristek genetskega potenciala za ravnost in mesnatost (pitancev).

Visokokakovostna krma je eden od pomembnih dejavnikov pri vzreji živali za Izbrano kakovost in označevanje prašičjega mesa z znakom Izbrana kakovost, zato je z negativno listo uveljavljena prepoved uporabe določenih krmil in dodatkov, ki so sicer dovoljeni, vendar njihova uporaba lahko predstavlja mikrobiološko tveganje in potencialno nevarnost za potrošnika oziroma se zaradi uporabe le teh lahko spremenijo določene lastnosti mesa (npr. vonj ali okus). Večina krme za vzrejo prašičev izvira iz registriranih mešalnic, ki zagotavljajo krmne mešanice, pri katerih se dosledno upoštevajo predpisane zahteve za krmo živali za Izbrano kakovost, vendar pa lahko manjši rejci goveda posamezne komponente, ki so dovoljene, vendar cenejše in manj kakovostne, kupijo tudi v prosti prodaji in jih dodajajo v krmo. Zahteva za prepoved uporabe krmil z negativne liste zmanjšuje potencialna tveganja, ki bi jih lahko povzročila uporaba manj kakovostnih komponent v krmi živali, ki so vzrejene za Izbrano kakovost.

Na negativno listo so torej vključene surovine, ki so podvržene kvarjenju oz. so nestabilne za uporabo, zato so v krmi prašičev za Izbrano kakovost prepovedane. Izbrana krma pri vzreji živali je tudi eden od pomembnih parametrov, zaradi katerih se meso Izbrana kakovost loči od konvencionalno prirejenega mesa, kjer ni omejitev pri krmi živali.

### Transport živih živali

Ob upoštevanju določil veljavne zakonodaje o pogojih in načinu prevoza živih živali, sta tako pridelovalec kot predelovalec dolžna, v smislu preprečevanja neugodnega počutja živali in dejstva, da je stopnja stresa živali pogojena z dolžino in trajanjem transporta, upoštevati kratko transportno pot od izhodiščnega kraja do cilja. Prevoz živih živali, vzrejenih za Izbrano kakovost, je dovoljen v radiju do največ do 200 km, čas transporta pa ne sme presegati 8-ih ur. Kratka transportna pot zagotavlja, da so živali krajši čas izpostavljeni stresu, posledično se zmanjša tudi možnost poškodb med transportom. Krajša izpostavljenost stresu zagotavlja dobro počutje živali in pomembno vpliva na kakovost mesa (manj glikogenolize, manj mlečne kisline, manj BMV, TSC mesa).

### Zdravstveno varstvo

Raba antibiotikov pri živalih za proizvodnjo hrane je omejena izključno na individualno zdravljenje živali, ki se izvaja strogo pod veterinarskim nadzorom. V postopku zdravljenja živali morajo biti upoštevane smernice za preudarno rabo antibiotikov, z namenom omejitve razvoja mikrobne odpornosti. Uporaba antibiotikov v nujnih primerih mora temeljiti na kliničnih razlogih in strokovni presoji veterinarja, ki predpisuje zdravilo oz. strokovni upravičenosti iz razloga preprečevanja trpljenja bolne živali, upoštevajoč etične vidike in vidike v zvezi z javnim zdravjem. Potek zdravljenja za vsako posamezno žival mora biti evidentiran v arhivu rejca (v hlevski knjigi), zakonsko predpisana karenčna doba pa se ob zdravljenju živali z antibiotiki podaljša za pet dni,

kar predstavlja višjo stopnjo varnosti. Rejec s podpisom Izjave o prehranski varnosti jamči, da žival namenjena v zakol ne predstavlja tveganja za potrošnike. Zahteva za podaljšano karenčno dobo pa je dodatno zagotovilo potrošniku, da se z uživanjem mesa z oznako Izbrana kakovost dodatno zmanjša verjetnost, da bi bili izpostavljeni ostankom antibiotikov v mesu. EU zakonodaja predpisuje najvišje dovoljene meje ostankov antibiotikov v krmi ali mesu (MRL=Maximum Residue Limit), s podaljšanjem karenčne dobe pa se čas za izločanje antibiotikov iz telesa podaljša, kar dodatno zmanjša verjetnost, da bi potrošnik z uživanjem mesa zaužil tudi ostanke zdravil. Podaljšana karenca torej povečuje varnost potrošnika in neposredno prispeva k zmanjšanju možnosti širjenja odpornosti na antibiotike, tako pri ljudeh kot živalih.

### **Prepovedana imunokastracija živali**

V proizvodnji prašičev vključenih v shemo Izbrana kakovost je prepovedana uporaba imunokastracije. Postopek imunokastracije predstavlja večkratni poseg pri živali (dvakratni pri pitanju na manjše telesne mase in trikratni pri pitanju na višje telesne mase). Ukrep z vidika dobrega počutja živali preprečuje nepotrebni stres, kar obenem pomembno vpliva na kakovost mesa. Ostale oblike kastracije se izvajajo v skladu z obstoječo zakonodajo.

## **2.3 POGOJI ZA VKLJUČEVANJE MESNIH IZDELKOV IN MESNIH PRIPRAVKOV V SHEMA IZBRANA KAKOVOST**

Vključevanje mesnih izdelkov in mesnih pripravkov iz prašičjega mesa v shemo Izbrana kakovost in označevanje z znakom »Izbrana kakovost – z navedbo države pridelave in predelave« je dovoljeno, če je osnovna surovina v mesnem izdelku ali pripravku 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 in mesnih pripravkov 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 količinske evidence o nabavi in prodaji mesa in o količinah proizvedenih in prodanih mesnih izdelkov in mesnih pripravkov. Masna kontrola se izvaja na podlagi vhodnih in izhodnih količin mesa Izbrana kakovost, pri predelovalcih na kmetijah pa na podlagi evidenc o skupnem številu vzrejenih in dokupljenih živali IK in prodaji živali vzrejenih za Izbrano kakovost.

## **2.4 PREHODNO OBDOBJE**

Za shemo Izbrana kakovost velja zahteva, da morata tako reja živali kot predelava mesa potekata v isti državi, s prehodnim obdobjem pa se zasleduje cilj, da se po preteku 8-ih let v shemo Izbrana kakovost vključuje izključno meso prašičev, ki so bili v isti državi rojeni, vzrejeni in zaklani, ob zagotovljenem pogoju, da tudi vsi proizvodni postopki mesa potekajo v državi izvora osnovne surovine.

### **2.4.1 Prehodno obdobje za vključevanje živali, ki niso bile rojene v državi reje in predelave, traja 8 let in je razdeljeno v dve fazi:**

- Obdobje od 1. do 4. leta (6.9.2018 – 6.9.2022) od potrditve Specifikacije V3: vključenost minimalno 20 % prašičev rojenih v državi pridelave in predelave in maksimalno 80 % rejnih v državi pridelave in predelave. Prvi dve leti od potrditve Specifikacije za prašičje meso se vstopni prag ugotavlja na ravni vseh klavnic, drugi dve leti pa se prag minimalne vključenosti v državi pridelave in predelave rojenjih prašičev (20 %) ugotavlja tudi na ravni posamezne klavnice.
- Obdobje od 5. do 8. leta (7.9.2022 – 6.9.2026) od potrditve Specifikacije V3: vključenost minimalno 40 % prašičev rojenih v državi pridelave in predelave in maksimalno 60 % rejnih v državi pridelave in predelave. Prvi dve leti druge faze se vstopni prag ugotavlja na ravni vseh klavnic države (op.: pri čemer posamezne klavnice še vedno zagotavljajo pogoj iz 1. faze - vključenost najmanj 20 % prašičev rojenih v državi pridelave in predelave), drugi dve leti pa se prag minimalne vključenosti v državi pridelave in predelave rojenjih prašičev (40%) ugotavlja tudi na ravni posamezne klavnice.

#### **2.4.2 Zagotavljanje vključenosti minimalnega deleža prašičev rojenih v državi pridelave in predelave**

- Pred vstopom v shemo Izbrana kakovost se klavnica za zakol prašičev z izjavo, ki je sestavni del procesnih navodil za klavnice\*, zaveže k rednemu in točnemu poročanju o deležu v državi pridelave in predelave zaklanih prašičev.
- Klavnice za zakol prašičev so, v primeru skupinskega certificiranja, dolžne nosilcu certifikata skozi celotno prehodno obdobje mesečno poročati o številu zaklanih prašičev rojenih v državi pridelave in predelave, nosilec certifikata pa poročilo o zagotavljanju pogojev iz prehodnega obdobja predloži certifikacijskemu organu v postopku vsakokratne redne letne zunanje presoje.
- Klavnice za zakol prašičev so, v primeru individualnega certificiranja, dolžne skozi celotno prehodno obdobje voditi mesečne evidence o številu zaklanih prašičev rojenih v državi pridelave in predelave, ki jih predložijo certifikacijskemu organu v postopku vsakokratne redne letne zunanje presoje.
- Delež vključenih prašičev iz države pridelave in predelave v shemo IK se v 1. in 2. ter 5. in 6. letu prehodnega obdobja ugotavlja na ravni vseh klavnic - na podlagi skupnih podatkov iz evidenc nosilcev dejavnosti
- Delež vključenih prašičev iz države pridelave in predelave v shemi IK se v 3. in 4. ter 7. in 8. letu prehodnega obdobja ugotavlja na ravni posamezne klavnice na podlagi podatkov iz evidenc posameznega nosilca dejavnosti

(\* Predlagatelja procesnih navodil za klavnice: GIZ Mesne industrije in KGZS)

Po preteku prehodnega obdobja (6.9.2026), ki se zaključi 8 let po datumu potrditve Specifikacije V3 je v shemo Izbrana kakovost dovoljeno vključevati izključno živali, ki so bile rojene, rejene, zaklane in razkosane v državi pridelave in predelave.

## **2.5 OPIS POSTOPKOV V POSAMEZNIH FAZAH PRIREJE IN PROIZVODNJE PRAŠIČJEGA MESA- IZBRANA KAKOVOST**

### **2.5.1 Pridelovalci - rejci**

- **Pogoji krmljenja živali:**

- krma ne sme vsebovati krmil, ki so na negativni listi (priloga 3), vsa krma, posamična in močna krmila, morajo izpolnjevati kriterije krme za Izbrano kakovost
  - rejci zagotavljajo recepturo krmnih obrokov iz katere so razvidne sestavine, ki jih uporabljajo
  - 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 hraniti arhiv dobavnic in deklaracij iz registriranih mešalnic najmanj 5 let
  - vsa krma iz registriranih mešalnic mora izpolnjevati kriterije krme za Izbrano kakovost
- **Zdravstveno varstvo**
    - rejec živali zagotavlja ustrezne preventivne ukrepe za preprečevanje bolezni pri živali(h)
    - uporaba antibiotikov je dovoljena izključno v kurativne namene
    - pri zdravljenju živali, ki so rejene za Izbrano kakovost, mora veterinar, pri rabi antibiotikov v kurativne namene, upoštevati smernice preudarne rabe antibiotikov
    - pristojni veterinar vsa predpisana zdravila potrdi s podpisom v dokumentu, ki mora biti shranjen v arhivu rejca, v hlevski knjigi (na KMG)
    - v primeru zdravljenja živali z antibiotiki se zakonsko predpisana karenčna doba podaljša za 5 (pet) dni, v času podaljšane karenčne dobe prodaja živali v klavnico, pod pogoji za Izbrano kakovost, ni dovoljena
- **Transport živih živali**
    - transport živali, ki so vzrejene pod pogoji za Izbrano kakovost, se lahko izvaja v radiju do največ 200 km in ne sme presegati časa 8-ih ur.
- **Označevanje živali za prodajo**
    - Vsaka skupina živali, označena s SIŠ (skupinska identifikacijska številka), ki je bila vzrejena pod pogoji za Izbrano kakovost, mora biti v spremni dokumentaciji (Izjava o načinu vzreje živali) označena z: »USTREZA KRITERIJEM ZA IZBRANO KAKOVOST«
    - Vsaka skupina živali, označena s SIŠ (skupinska identifikacijska številka), ki ni bila vzrejena pod pogoji za Izbrano kakovost, morajo imeti v spremni dokumentaciji (Izjava o načinu vzreje živali) oznako »NE USTREZA KRITERIJEM ZA IZBRANO KAKOVOSTI«

#### Priloga 1: Izjava o načinu vzreje živali

- **Evidence o številu prodanih živali iz certificirane reje**
  - rejci vodijo evidence o številu vzrejenih, dokupljenih in prodanih živali, ki so bile vzrejene pod pogoji za Izbrano kakovost (arhivirane kopije Izjav o načinu vzreje živali).

## 2.5.2 Predelovalci – klavnice, razsekovalnice

V shemo Izbrana kakovost lahko vstopajo registrirani in odobreni obrati za promet znotraj Skupnosti, ki so registrirani za zakol prašičev in predelavo in proizvodnjo prašičjega mesa in so pridobili certifikat Izbrana kakovost.

- **Transport živih živali, ki so rejene pod pogoji za Izbrano kakovost, se lahko izvaja v radiju do največ 200 km in ne sme trajati več kot 8 ur.**
- **Klavnica v zakol za Izbrano kakovost lahko prevzame samo zdrave živali, ki so bile vzrejene za Izbrano kakovost.**
- **Pošiljke živali spremljajo dosledno in pravilno izpolnjeni dokumenti, iz katerih nedvoumno izhaja, da je bila žival vzrejena pod pogoji za Izbrano kakovost.**
- **Pred prevzemom živali, klavnica preverja spremno dokumentacijo, v kateri je navedeno in razvidno, da**
  - ima rejec veljavni certifikat za Izbrano kakovost
  - da živali ustrezajo kriterijem za Izbrano kakovost
- **Klavni trupi, ki ustrezajo kriterijem Izbrana kakovost, so označeni v skladu z merili sledljivosti in zagotavljanjem identifikacije živali ali skupine živali in označeni z IK.**
- **Klavni trupi (polovice, četrti), ki ustrezajo kriterijem Izbrana kakovost, so skozi proizvodni proces prehodno označeni z Izbrana kakovost in ločeni od trupov živali, ki ne ustrezajo kriterijem za Izbrano kakovost.**
- **Končna oznaka klavnih trupov (polovic, četrti) se izvede, ko je postopek kontrole v klavnici zaključen in je ugotovljena skladnost z zahtevami za Izbrano kakovost.**
- **Anatomski deli klavnih trupov z izrazitimi napakami in drugimi očitnimi zunanjimi spremembami se v razsekovalnici izločijo iz IK.**

**Med izrazite napake** na trupu klavne živali sodijo površinske razjede, abscesi in hematomi na posameznem anatomskem delu trupa ter druge vidne poškodbe (npr. komplicirani zlomi kosti), ki vplivajo na vizualno podobo trupa (npr.: trup brez ene noge). Površinske poškodbe (praske) povrhnjice se ne obravnavajo kot izrazite napake, razen v primeru, če segajo do podkožja. Anatomski deli klavnega trupa z vidnimi izrazitimi napakami se v razsekovalnici izločijo iz IK. Izločijo se tudi anatomski deli s skritimi napakami, ki se pokažejo šele v fazi razseka mesa (abscesi).
- **Drobovina oz notranji organi živali IK se niti prehodno niti končno ne označujejo z IK.**

V primeru, ko se notranji organi oz drobovina od trupov IK uporablja kot surovina za proizvodnjo mesnih izdelkov in mesnih pripravkov IK, mesni izdelki oz mesni pripravki s tem izpolnjujejo pogoje za označevanje z znakom Izbrana kakovost (op.: osnovna surovina v mesnem izdelku ali mesnem pripravku mora biti izključno meso (drobovina), ki je pridobljeno od živali, ki ustrezajo kriterijem za Izbrano kakovost).

- Vsak certificirani 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 označeno s posebnimi šiframi - razlikovalno od ostalega mesa.
- Prašičje meso, mesni izdelki in pripravki, ki ustrezajo vsem kriterijem za Izbrano kakovost, se lahko označijo z znakom Izbrana kakovost.

### 2.5.3 Posebni pogoji za označevanje mesa, mesnih izdelkov in mesnih pripravkov Izbrana kakovost - z dodatno oznako »KMEČKI«

- **Z dodatno oznako KMEČKI se lahko označijo meso, mesni izdelki in mesni pripravki, ki so bili proizvedeni v obratu z največ tremi (3) zaposlenimi, poleg družinskih članov na kmetiji.**
  - Predloži se izpis iz registra kmetijskih gospodarstev in druge listine (pogodbe, študentske napotnice...), iz katerih je razvidno, da gre za delo družinskih članov in maksimalno treh dodatno zaposlenih.
- **Če je mesnim izdelkom in mesnim pripravkom dodano meso drugih živali, morajo biti tudi te živali rojene na kmetiji in vključene v shemo Izbrana kakovost.**
  - Nosilec dejavnosti v sklopu lastnega notranjega nadzora vodi evidence o številu živali vzrejenih za Izbrano kakovost in o količinah proizvedenega mesa in mesnih izdelkov z oznako Izbrana kakovost – kmečki.
- **Če kmetija za predelavo mesa Izbrana kakovost-kmečki dokupuje živali z drugih kmetij, morajo biti tudi dokupljene živali rojene na kmetijah in vzrejene za Izbrano kakovost v isti državi.**
  - Nosilec dejavnosti v sklopu lastnega notranjega nadzora vodi evidence in hrani dokumentacijo o številu dokupljenih živali in njihovem poreklu ter načinu vzreje živali, iz katerih izhaja, da so bile živali rojene in vzrejene v isti državi.
- **Za predelavo mesa (mesni izdelki in mesni pripravki) se ne sme uporabljati zamrznjeno meso in slanina, razen za izdelavo tlačenke in paštete**
  - Za izdelavo tlačenke in paštete se sme uporabiti surovina, ki je bila zamrznjena. Uporaba teh surovin je razvidna iz evidence, ki se vodi v sklopu lastnega notranjega nadzora.
- **Meso, mesni izdelki in mesni pripravki morajo biti dimljeni na klasičen, kmečki način - izključno z dimom, pridobljenim z zgorevanjem suhega, trdega lesa.**
  - Dim nastaja s tlenjem lesa na odprtih kuriščih ali s tlenjem lesa v dimnih generatorjih. Dim vpliva na oblikovanje barve, vonja in okusa mesnin ter zavira rast bakterij, plesni in kvasovk.
- **Meso se soli / razsoljuje ročno, s suhim, mokrim (potapljanjem kosov mesa v raztopino kuhinjske soli oziroma razsolice) ali kombiniranim postopkom na klasičen, kmečki način. Vbrizgavanje solnice /razsolice v meso ni dovoljeno.**

- **V meso, mesne izdelke in mesne pripravke ni dovoljeno dodajati umetnih arom, ekstraktov, barvil, ojačevalcev arome, pospeševalcev zorenja, rožičeve moke, sojinih in mlečnih beljakovin, škroba in vlaknin.**
  - Ob sprejemu v proizvodni proces se začnejo postopki za predelavo v mesne izdelke in mesne pripravke v skladu s tehnologijo (recepturo in tehnološkim postopkom izdelave izdelka).

## **2.6 ZAGOTAVLJANJE POREKLA OSNOVNE SUROVINE**

1. živali rojene na KMG morajo biti celotni čas vzreje rejene pod pogoji za Izbrano kakovost
2. dokupljene živali iz certificirane reje, morajo biti ustrezno označene (žival je rejena pod pogoji za Izbrano kakovost)
3. dokupljene živali iz necertificirane reje ali iz uvoza, morajo biti ustrezno označene (žival ni rejena pod pogoji za Izbrano kakovost)
4. živali iz necertificirane reje ali uvoza so lahko vključene v shemo Izbrano kakovost, z upoštevanjem minimalnega časa reje v državi pridelave in predelave
5. obvezen je arhiv dokumentacije o nakupu/dokupu živali, ki se na sedežu rejca hrani 5 let



## PERUTNINSKO MESO

### (piščančje in puranje)

Z znakom »IZBRANA KAKOVOST« je dovoljeno označevati sveže, ohlajeno in zmrznjeno perutninsko meso, pridobljeno

- od piščancev, ki so bili izvaljeni, rejeni, zaklani in razkosani v isti državi
- od puranov, ki so bili rejeni, zaklani in razkosani v isti državi - z upoštevanjem minimalnega časa reje v državi pridelave in predelave (najmanj 2/3 življenjskega obdobja).

#### 3.1. OPREDELITEV POSEBNIH LASTNOSTI

Tabela 5: Vstopni kriteriji

Izbrana kakovost	Pridelovalci	<b>Krma živali:</b>	
		Krma brez animalnih proteinov Krma ne sme vsebovati krmil, ki so na negativni listi (Priloga 4)	
		<b>Kratke transportne poti:</b>	
	Transport živih živali dovoljen v radiju do največ 200 km.	Predelovalci	<b>Transport:</b>
	Transport živih živali v radiju do največ 200 km		
	<b>Označevanje:</b>		
Na sledljivostnih etiketah do posameznih kosov predpakiranega mesa se navajajo imena rejcev.			

#### Priloga 4: Negativna lista posamičnih krmil in dodatkov – PERUTNINA

Za proizvodnjo perutninskega mesa, označenega z znakom Izbrana kakovost morajo vsi proizvodni postopki potekati v državi izvora surovine – pri piščančjem mesu državo izvora surovine predstavlja država, kjer so bili piščanci izvaljeni, rejeni zaklani in razkosani, pri puranih pa se kot izvorna država surovine šteje država, kjer so bili purani rejeni najmanj zadnji 2/3 življenjskega obdobja ter zaklani in razkosani v isti državi.

Pridelava in predelava mesa v isti državi zagotavlja povezovanje členov v verigi preskrbe s perutninskim mesom, shema Izbrana kakovost pa vzpostavlja dodaten nadzor nad izvajanjem vstopnih kriterijev, opredeljenih v tabeli 5.

## 3.2 OPIS POSEBNIH LASTNOSTI

### Krma

Krma ima neposreden vpliv na prirejo in kakovost mesa, zato je zahteva za visokokakovostno krmo eden od pomembnih dejavnikov, ki meso Izbrana kakovost razlikuje od konvencionalno prirejenega mesa, kjer ni omejitev pri krmi živali. Krmne vrednosti obrokov so oblikovane na strokovno utemeljenih podlagah. V intenzivni reji perutnine se uporabljajo krmne mešanice, pripravljene v registriranih mešalnicah, ki razvijajo in nadgrajujejo recepture na podlagi spoznanj iz prakse. Pri pripravi krme za vzrejo perutnine za Izbrano kakovost registrirane mešalnice dosledno upoštevajo prepoved uporabe krmil z negativne liste kot tudi prepoved uporabe krmil živalskega izvora. Z negativno listo je uveljavljena prepoved uporabe določenih krmil in dodatkov, ki so sicer dovoljeni, vendar njihova uporaba lahko predstavlja mikrobiološko tveganje in potencialno nevarnost za potrošnika oziroma se zaradi uporabe le teh lahko spremenijo lastnosti mesa oz vplivajo na slabše rezultate (konverzija, dnevni prirasti).

V kmečki reji morajo biti krmni obroki sestavljeni pretežno iz žit, ob dodatku primerne količine z beljakovinami bogatih krmil, dodatno je prepovedana uporaba krmil živalskega izvora. Kmečki rejci perutnine lahko sami pripravljajo krmne mešanice, vendar le te morajo biti enako kakovostne kot jih zagotavljajo registrirane mešalnice, zato so na negativno liste uvrščene posamezne, sicer dovoljene, vendar cenejše in manj kakovostne komponente. Na negativno listo je, med drugim, vključena skupina 10, v katero sodijo ribe, druge vodne živali in iz njih pridobljeni proizvodi, ki so zakonsko dovoljeni, vendar predstavljajo veliko mikrobiološko tveganje (salmonella), zato so prepovedani za krmo perutnine pri vzreji za Izbrano kakovost. Tako ribja moka kot ribje olje lahko povzročata tveganje za zdravje potrošnika (ribja moka je pogosto kontaminirana z dioksini). Na negativni listi je tudi skupina 13, ki vključuje živilom podobne snovi in proizvode živilske industrije, torej surovine, ki so podvržene kvarjenju in so kot take nestabilne za uporabo, obenem pa predstavljajo mikrobiološko tveganje (mikotoksini - aflatoksini, plesni...).

Prepoved posameznih krmil z negativne liste torej zmanjšuje potencialna tveganja, ki bi jih lahko povzročila uporaba manj kakovostnih komponent v krmi živali, ki so vzrejene za Izbrano kakovost.

### Kratke transportne poti

Pri pridelavi in predelavi hrane usmerjeni v trajnostni razvoj, so kratke transportne poti eden ključnih dejavnikov, ki bistveno vpliva na dobro počutje živali in posledično na višjo kakovost mesa, poleg tega pa kratki transporti znižujejo negativne vplive na okolje. Transport živih živali v radiju do največ 200 km pomeni, da so živali manj časa izpostavljeni stresu, obenem pa znižuje transportne vplive na okolje. Tudi evropska zakonodaja o zaščiti živali med prevozom in postopki povezanimi z njimi, v smislu zagotavljanja dobrobiti živali, napotuje k skrajševanju oz časovni omejitvi transportov. Za dolgo vožnjo se šteje transport, ki traja več kot 8 ur, zahteva pri prevozu živali za Izbrano kakovost pa omejuje dolžino transporta v radiju do največ 200 km, kar v normalnih razmerah čas transporta omeji na največ 4 ure. Zaradi kratkega transporta živali med prevozom ne dehidrirajo in pridejo v klavnico v dobri kondiciji, kar pozitivno vpliva na tehnološki proces omamljanja in izkravitve in posledično na višjo kakovost mesa.

### Označevanje in sledljivost mesa

Pridelovalci in predelovalci perutninskega mesa, vključenega v shemo Izbrana kakovost, so zakonska merila za zagotavljanje sledljivosti nadgradili z imeni rejcev na maloprodajnih etiketah, kar predstavlja nadstandard označevanja mesa. Zakonodaja sicer zahteva sledljivost mesa, vendar od nosilcev dejavnosti zahteva, da vsak nosilec dejavnosti zagotavlja sledljivost za svoj del procesa pridelave oziroma predelave ter eno fazo nazaj (do svojega dobavitelja) in eno fazo naprej (do svojega kupca). Za pregled celotne verige sledljivosti je, poleg določenega časa, potrebno tudi

sodelovanje vseh udeleženi v procesu pridelave, predelave in trženja mesa. Z označevanjem imena in naslova rejca na maloprodajnih etiketah pa je potrošniku omogočeno, da sam na preprost način že na prodajnem mestu dobi informacije o poreklu (sledljivosti) mesa.

### **3.3 POGOJI ZA VKLJUČEVANJE MESNIH IZDELKOV IN MESNIH PRIPRAVKOV**

Vključevanje mesnih izdelkov in mesnih pripravkov iz perutninskega mesa v shemo Izbrana kakovost in označevanje z znakom »Izbrana kakovost – z navedbo države pridelave in predelave« je dovoljeno, če je osnovna surovina v izdelku izključno meso, ki je pridobljeno od živali, ki ustrezajo vsem kriterijem za Izbrano kakovost.

#### **Merila za presojo kriterija:**

Predelovalec oziroma proizvajalec mesnih izdelkov mora ustreznost surovine dokazovati na podlagi izdelanih masnih bilanc, ki so **predmet presoje v postopkih nadzora.**

Certificirani predelovalec oz. proizvajalec mesnih izdelkov in mesnih pripravkov je za meso Izbrana kakovost dolžan vzpostaviti ločen identifikacijski (številčni) sistem in voditi količinske evidence o nabavi in prodaji mesa in mesnih izdelkov. Masne kontrole se izvajajo 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 in dokupih živali iz certificirane reje za Izbrano kakovost.

### **3.4 OPIS POSTOPKOV PRIDELAVE IN PREDELAVE PERUTNINSKEGA MESA**

#### **3.4.1 Pidelava (kmečka in industrijska reja)**

- **Pogoji krmljena živali**
  - krmni obroki ne smejo vsebovati živalskih proteinov
  - krmni obroki ne smejo vsebovati krmil, ki so na negativni listi (priloga 2)
  - krma v kmečki reji mora vsebovati najmanj 65 % žit oziroma beljakovinske komponente in najmanj 50 % koruze
  - rejci, ki sami pripravljajo krmo, morajo zagotavljati dnevne krmne obroke, iz katerih so razvidne sestavine in razmerja med njimi
  - rejci vodijo evidence dnevnih krmnih obrokov po vrsti živali, obdobje krmljenja s posameznim krmnim obrokom in evidence pridelane in (do)kupljene krme
  - vsak nakup krme (tudi pri nakupu na drugi kmetiji) 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 recepturah krme
  - arhiv dobavnic iz registriranih mešalnic krme se hrani na sedežu rejca 5 let
  - vsa krma, posamična in močna krmila, mora izpolnjevati kriterije krmljenja za Izbrano kakovost
  
- **Transport živih živali**
  - transport živali, ki so rejene pod pogoji za Izbrano kakovost, se lahko izvaja v radiju do največ 200 km

- **Označevanje živali za prodajo**
- Jata, ki je bila vzrejena pod pogoji za Izbrano kakovost, mora biti v prodajni dokumentaciji (Izjava o načinu vzreje živali) označena z: »USTREZA KRITERIJEM ZA IZBRANO KAKOVOSTI«.
- Jata, ki ni bila vzrejena pod pogoji za Izbrano kakovost, mora imeti v prodajnih dokumentih (Izjava o načinu vzreje živali) oznako »NE USTREZA KRITERIJEM ZA IZBRANO KAKOVOSTI«.

#### Priloga 1: Izjava o načinu vzreje živali

- **Evidence o številu prodanih živali iz certificirane reje**
- rejci vodijo evidence o številu prodanih živali, ki so bile vzrejene pod pogoji za Izbrano kakovost (arhivirane kopije Izjav o načinu vzreje živali)

#### 3.4.2 Predelava

V shemo Izbrana kakovost lahko vstopijo registrirani in odobreni obrati za zakol perutnine in predelavo in proizvodnjo perutninskega mesa in mesnih izdelkov in so pridobili certifikat Izbrana kakovost

- **Transport živih živali**  
Transport živali, ki so rejene po kriterijih za Izbrano kakovost, se lahko izvaja v radiju do največ 200 km
- **V zakol za Izbrano kakovost je možno prevzeti samo zdrave živali, ki so bile vzrejene pod pogoji za Izbrano kakovost**
- **Pošiljke živali, ki so namenjene v zakol, spremljajo dosledno in pravilno izpolnjeni dokumenti, iz katerih nedvoumno izhaja, da so bile jate vzrejene pod pogoji za Izbrano kakovost.**
- **Razpoznavanje in kontrola identitete mesa v klavnicah in razsekovalnicah:**
  - označevanje trupov v skladu s sistemom sledljivosti, ki zagotavlja zanesljivo razpoznavanje živali, ki izvirajo iz iste jate
  - vsak certificirani obrat ima za meso Izbrana kakovost vzpostavljen lastni identifikacijski sistem - proizvodnja mesa Izbrana kakovost mora biti vodena na posebnih šifrah
  - trupe živali za Izbrano kakovost je potrebno skozi celotni proces zanesljivo ločiti od trupov živali, ki ne ustrezajo kriterijem za Izbrano kakovost (označeno IK!)
  - med in po razseku mora biti meso Izbrana kakovost ločeno od ostalega mesa (označeno IK)
  - samo tisto perutninsko meso, ki ustreza vsem kriterijem za Izbrano kakovost, se lahko označi z »IZBRANA KAKOVOST – z navedbo države pridelave in predelave«
  - predpakirano perutninsko meso označeno z znakom Izbrana kakovost mora na maloprodajnih etiketah vsebovati tudi podatek o rejcu (imena rejcev)

### 3.5 ZAGOTAVLJANJE POREKLA OSNOVNE SUROVINE

1. vzreja piščancev od rojstva do zakola poteka pod pogoji za Izbrano kakovost
2. dokupljeni piščanci iz certificirane reje morajo biti ustrezno označeni (jata je rejena pod pogoji za Izbrano kakovost)
3. dokupljeni piščanci iz necertificirane reje ali uvoza ne smejo biti vključeni v Izbrano kakovost
4. purani za Izbrano kakovost morajo biti rejeni v državi pridelave in predelave najmanj 2/3 življenjskega obdobja
5. dokupljeni purani iz certificirane reje, morajo biti ustrezno označeni (jata je rejena pod pogoji za Izbrano kakovost)
6. dokupljeni purani iz ne certificirane reje morajo biti ustrezno označeni (jata ni rejena pod pogoji za Izbrano kakovost)
7. obvezen je arhiv dobavnic o nakupu dan starih piščancev (vsaka jata ima svojo saržo, preko katere je sledljiva do matične jate, valilnice in rejca).

## POGOJI TRŽENJA - POSEBNE ZAHTEVE

### 4.1 Posebne zahteve za trženje mesa, mesnih izdelkov in mesnih pripravkov IZBRANA KAKOVOST

POSEBNE ZAHTEVE ZA TRŽENJE GOVEJEGA, PRAŠIČJEGA IN PERUTNINSKEGA MESA, MESNIH IZDELKOV IN PRIPRAVKOV »IZBRANA KAKOVOST«	RAZLAGA
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Označevanje mesa, mesnih izdelkov in pripravkov Izbrana kakovost</b></li> </ul> <p>Meso, mesne izdelke in pripravke z oznako 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"> <li>• <b>Posebna določila</b></li> </ul> <p>Za označevanje mesa, mesnih izdelkov in pripravkov z oznako Izbrana kakovost morajo certificirani obrati (dobavitelji mesa) zagotavljati zahteve iz te Specifikacije in spoštovati predpisana navodila in kriterije za označevanje mesa, mesnih izdelkov in pripravkov.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nakup mesa, mesnih izdelkov in pripravkov Izbrana kakovost</b></li> </ul> <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"> <li>• <b>Dolžnost skrbnega ravnanja pri prevzemu</b></li> </ul> <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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Prodaja mesa, mesnih izdelkov in pripravkov v obliki pripravljenega obroka</b></li> </ul> <p>Meso, mesne izdelke in pripravke Izbrana kakovost je v trgovinah</p>	<p>Izdani certifikati za Izbrano kakovost so objavljeni na spletni strani ministrstva, pristojnega za kmetijstvo.</p> <p>Specifikacija za goveje, prašičje in perutninsko meso – objavljena na spletnih straneh predlagateljev Specifikacije;</p>

dovoljeno prodajati kot gotovo jed (toplotno obdelano)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mleto meso</b></li> </ul> <p>Mletega mesa, ki je vnaprej pripravljeno v prodajalni in se prodaja kot predpakirano za neposredno prodajo ali nepredpakirano, ni dovoljeno označevati z Izbrana kakovost.</p> <p>V kolikor potrošnik od trgovca zahteva mletje posameznega kosa mesa, označenega z Izbrana kakovost, ob njegovi prisotnosti, se faza mletja šteje kot trgovska storitev. V tem primeru trgovec takšen posamezni zmleti kos mesa označi z IK pri navedbi artikla.</p>	<p>Primer pravilne označbe mesa: goveje stegno IK in NE goveje mleto meso IK</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Razsek, porcioniranje in priprava</b></li> </ul> <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: »marinirane piščančje peruti iz mesa Izbrana kakovost ali IK« <b>in</b> 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>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Prodaja na postrežnem mestu – meso</b></li> </ul> <p>Na postrežnem mestu mora biti meso označeno z 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 3 (tri) cm</p> <p>Originalna označba, ki jo kupcu zagotovi dobavitelj (proizvajalec), je pozicionirana poleg mesa, ki se prodaja v vitrini.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Prodaja na postrežnem mestu – mesni izdelki in pripravki</b></li> </ul> <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>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Prodaja predpakiranega mesa</b></li> </ul> <p>Nedvoumno in jasno označevanje mesa, mesnih izdelkov in mesnih pripravkov Izbrana kakovost, ter s tem zagotavljanje pravice potrošnikov do obveščeniosti, 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>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Označevanje v prodajalni</li> </ul> <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.</p>	<p>Deležniki v verigi se lahko dogovorijo za način distribucije standardizirane oznake preko interesnih združenj.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Vodenje evidenc</b></li> </ul> <p>Kupec je dolžan voditi evidence kupljenih in prodanih količin mesa označenega z 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>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Označba »IK« na maloprodajnem računu</b></li> </ul> <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. »Goveje stegno Izbrana kakovost« na računu tehnično ni možen zaradi omejitve prostora.</p> <p>Primer pravilne označbe: »Piščančje prsi 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 4.1. 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 4.1. Specifikacije (Pogoji trženja/posebne zahteve) nanašajo na označevanje mesa, mesnih izdelkov in pripravkov »Izbrana kakovost – z navedbo države pridelave in predelave«
- Pravna ali fizična oseba, ki prodaja predpakirano ali nepredpakirano goveje, perutninsko in prašičje meso, mesne izdelke in pripravke z označbo »Izbrana kakovost – z navedbo države pridelave in predelave«, se mora za ta namen certificirati.
- Izraz »prašičje meso« je enak izrazu »svinjsko meso«.
- Izraz »rejeno« je enak izrazu »vzrejeno«.
- Izraz »maloprodajna etiketa« in »sledljivostna etiketa« je enak izrazu »originalna označba dobavitelja (sledljivostna etiketa)«.
- Dobavitelji do 1. 7. 2020 poenotijo originalne označbe dobaviteljev (sledljivostne etikete -barvna varianta) ter pozicioniranje informacij na teh označbah za meso, ki ga kupci prodajajo v nepredpakirani obliki, in sicer v ležečem formatu na največ A8 (višina 5,2 cm X širina 7,4 cm).
- Informacije, ki jih navajajo na označbi iz predhodne alineje, zagotovijo v dveh izvodih (vsak izvod v ležečem formatu največ A8), pri čemer bi en izvod označbe ostal pritrjen na embalaži mesa, drug izvod pa bi bilo možno odtrgati (npr. perforacija kot pri znamki) in ga namestiti na prodajno mesto.



## PRILOGA 1: IZJAVA O NAČINU VZREJE ŽIVALI

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 goveje, prašičje in perutninsko meso

Vsaka žival ali skupina živali ali jata

- 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 kriterijem 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 jato:

\_\_\_\_\_

KMG-MID: \_\_\_\_\_

naslov: \_\_\_\_\_

poštna št.: \_\_\_\_\_ naziv pošte \_\_\_\_\_

telefon: \_\_\_\_\_

ID živali (goveda) /SIŠ prašičev /jate (perutnina)

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: Negativna lista posamičnih krmil in dodatkov - GOVEDO**

		<b>OPOMBE</b>
<b>Skupina 2</b>	<b>Oljna semena, oljni sadeži in iz njih pridobljeni proizvodi</b>	
2.01.01	bombaževo seme	2.5.1
<b>Skupina 4</b>	<b>Gomolji, korenine in iz njih pridobljeni proizvodi</b>	
4.03.10	Krompirjevi olupki	4.8.3
4.03.11	Krompirjevi odrezki	4.8.4
4.04.01	Manioka/tapioka	4.6.1
<b>Skupina 6</b>	<b>Druga semena in sadeži ter iz njih pridobljeni proizvodi</b>	Skupina 5
06.04.01	Kavne luščine	5.15.1
06.07.01	Tropine citrusov, posušene	5.13.1
06.07.02	Tropine citrusov, brez pektina	5.13.2
<b>Skupina 10</b>	<b>Ribe, druge vodne živali in iz njih pridobljeni proizvodi</b>	Skupina 10
10.01.01	Olje iz jeter rib	10.4.6
10.02.01	Ribja moka	10.4.2
10.02.02	Ribji sok, zgoščen	10.4.3
10.02.03	Ribje olje	10.4.6
10.02.04	Ribje olje rafinirano in hidrogenirano	10.4.7
10.03.01	Kozice	
10.04.01	Moka iz mesa školjk ( mehkužcev)	10.8.1.??
10.05.01	Ribje beljakovine hidrolizirane	10.4.4
<b>Skupina 13</b>	<b>Živilom podobne snovi in proizvodi živilske industrije</b>	Skupina 13
<p>Izjema so dokupljeni, že pečeni, mleti in posušeni pekovski izdelki (npr. drobtine), ki ne vsebujejo majhnih delcev mesa/mesnih proizvodov ali rib/ribjih proizvodov kot dodatkov testu (posebno dovoljenje ni potrebno).</p> <p>Kmetijska gospodarstva lahko pri krmljenju uporabljajo te proizvode ne zmlete in ne sušene (stari kruh in vafli), v kolikor so za to pridobili dovoljenje s strani GIZ-a.</p>		
13.01.01	Živilom podobne snovi in proizvodi	
13.02.01	Stranski proizvodi pri izdelavi gotovih živil	13.1.13
13.02.02	Stranski proizvodi v pekarstvu in testeninarstvu	13.1.1
13.02.03	Stranski proizvodi pri izdelavi sladkarij	13.1.4

	13.02.04	Stranski proizvodi pri izdelavi peciva in kolačev	13.1.2
	13.02.05	Stranski proizvodi pri predelavi svežega sadja ali zelenjave	13.1.6
	13.02.06	Stranski proizvodi pri predelavi mleka	Skupina 8
<b>Skupina 14</b>	<b>Beljakovinski proizvodi pridobljeni iz mikroorganizmov</b>		Skupina 12
	14.02.1	Beljakovinski proizvodi fermentacije mikroorganizmov, ki so zrasli na zemeljskem plinu	
<b>Skupina 19</b>	<b>Proizvodi in stranski proizvodi iz kopenskih živali</b>		
	19.01.01	Prah (moka)krvne plazme, prašičja	9.8.1.
	19.01.02.	Hemoglobin v prahu(moka iz hemoglobina), prašičji	9.8.1
	19.02.01	Hidrolizirane živalske beljakovine, prašičje	9.6.1
	19.03.01	Želatina, prašičja	9.12.1
	19.04.01	Živalska maščoba	9.2.1

OPOZORILO: Skladno z uredbo (ES) 1069/2009 in veljavnimi spremembami, je prepovedana uporaba ostankov hrane!

OPOZORILO: Skladno z uredbo (ES) 1831/2003 in veljavnimi spremembami, je prepovedana uporaba/dodajanje antibiotikov kot pospeševalcev rasti!

OPOZORILO: Prepovedana preventivna raba antibiotikov v krmi ali vodi!

**PRILOGA 3: Negativna lista posamičnih krmil in dodatkov - PRAŠIČI**

		<b>OPOMBE</b>
<b>Skupina 2</b>	<b>Oljna semena, oljni sadeži in iz njih pridobljeni proizvodi</b>	
2.01.01	Bombaževo seme	2.5.1
<b>Skupina 4</b>	<b>Gomolji, korenine in iz njih pridobljeni proizvodi</b>	
4.03.10	Krompirjevi olupki	4.8.3
4.03.11	Krompirjevi odrezki	4.8.4
4.04.01	Manioka/tapioka	4.6.1
<b>Skupina 6</b>	<b>Druga semena in sadeži ter iz njih pridobljeni proizvodi</b>	Skupina 5
06.04.01	Kavne luščine	5.15.1
06.07.01	Tropine citrusov, posušene	5.13.1
06.07.02	Tropine citrusov, brez pektina	5.13.2
<b>Skupina 10</b>	<b>Ribe, druge vodne živali in iz njih pridobljeni proizvodi</b> (*Izjema je dodatek v prehrani plemenskih svinj in pujskov do 30 kg)	Skupina 10
10.01.01	Olje iz jeter rib	10.4.6
10.02.01	Ribja moka	10.4.2
10.02.02	Ribji sok, zgoščen	10.4.3
10.02.03	Ribje olje	10.4.6
10.02.04	Ribje olje rafinirano in hidrogenirano	10.4.7
10.03.01	Kozice	
10.04.01	Moka iz mesa školjk ( mehkužcev)	10.8.1.??
10.05.01	Ribje beljakovine hidrolizirane	10.4.4
<b>Skupina 13</b>	<b>Živilom podobne snovi in proizvodi živilske industrije</b> Izjema so dokupljeni, že pečeni, mleti in posušeni pekovski izdelki (npr. drobtine), ki ne vsebujejo majhnih delcev mesa/mesnih proizvodov ali rib/ribjih proizvodov kot dodatkov testu (posebno dovoljenje ni potrebno). Kmetijska gospodarstva lahko pri krmljenju uporabljajo te proizvode ne zmlete in ne sušene (stari kruh in vafliji), v kolikor so za to pridobili dovoljenje s strani nosilca specifikacije.	Skupina 13
13.01.01	Živilom podobne snovi in proizvodi	
13.02.01	Stranski proizvodi pri izdelavi gotovih živil	13.1.13
13.02.02	Stranski proizvodi v pekarstvu in testeninarstvu	13.1.1
13.02.03	Stranski proizvodi pri izdelavi sladkarij	13.1.4
13.02.04	Stranski proizvodi pri izdelavi peciva in kolačev	13.1.2
13.02.05	Stranski proizvodi pri predelavi svežega sadja in zelenjave	13.1.6
13.02.06	Stranski proizvodi pri predelavi mleka	Skupina 8
<b>Skupina 14</b>	<b>Beljakovinski proizvodi pridobljeni iz mikroorganizmov</b>	Skupina 12
14.02.1	Beljakovinski proizvodi fermentacije mikroorganizmov, ki so zrastle na zemeljskem plinu	
<b>Skupina 19</b>	<b>Proizvodi in stranski proizvodi iz kopenskih živali</b>	

* Izjema je do 5% maščobe, ki ne izvirajo od prašičev		
19.01.01	Prah (moka) krvne plazme, prašičji	9.8.1.
19.01.02.	Hemoglobin v prahu (moka iz hemoglobina), prašičji*	9.8.1
19.02.01	Hidrolizirane živalske beljakovine, prašičje	9.6.1
19.03.01	Želatina, prašičja	9.12.1
19.04.01	Živalska maščoba*	9.2.1

OPOZORILO: Skladno z uredbo (ES) 1069/2009 in veljavnimi spremembami, je prepovedana uporaba ostankov hrane!

OPOZORILO: Skladno z uredbo (ES) 1831/2003 in veljavnimi spremembami, je prepovedana uporaba/dodajanje antibiotikov kot pospeševalcev rasti!

OPOZORILO: Prepovedana preventivna raba antibiotikov v krmi ali vodi!

**PRILOGA 4: Negativna lista posamičnih krmil in dodatkov - PERUTNINA**

		OPOMBE
<b>Skupina 2</b>	<b>Oljna semena, oljni sadeži in iz njih pridobljeni proizvodi</b>	
2.01.01	bombaževo seme	2.5.1
<b>Skupina 4</b>	<b>Gomolji , korenine in iz njih pridobljeni proizvodi</b>	
4.03.10	Krompirjevi olupki	4.8.3
4.03.11	Krompirjevi odrezki	4.8.4
4.04.01	Manioka/tapioka	4.6.1
<b>Skupina 6</b>	<b>Druga semena in sadeži ter iz njih pridobljeni proizvodi</b>	Skupina 5
06.04.01	Kavne luščine	5.15.1
06.07.01	Tropine citrusov, posušene	5.13.1
06.07.02	Tropine citrusov, brez pektina	5.13.2
<b>Skupina 10</b>	<b>Ribe , druge vodne živali in iz njih pridobljeni proizvodi</b>	Skupina 10
10.01.01	Olje iz jeter rib	10.4.6
10.02.01	Ribja moka	10.4.2
10.02.02	Ribji sok, zgoščen	10.4.3
10.02.03	Ribje olje	10.4.6
10.02.04	Ribje olje rafinirano in hidrogenirano	10.4.7
10.03.01	Kozice	
10.04.01	Moka iz mesa školjk ( mehkužcev)	10.8.1.??
10.05.01	Ribje beljakovine hidrolizirane	10.4.4
<b>Skupina 13</b>	<b>Živilom podobne snovi in proizvodi živilske industrije</b>	Skupina 13
Izjema so dokupljeni, že pečeni, mleti in posušeni pekovski izdelki ( npr. drobtine), majhni delci mesa/ mesni proizvodi, ali ribe/ribji proizvodi kot dodatki testu (posebno dovoljenje ni potrebno).Kmetijska gospodarstva lahko pri krmljenju uporabljajo te proizvode ne zmlete in ne sušene( stari kruh in vafli) , v kolikor so za to pridobili dovoljenje s strani nosilca Specifikacije		
13.01.01	Živilom podobne snovi in proizvodi	
13.02.01	Stranski proizvodi pri izdelavi gotovih živil	13.1.13
13.02.02	Stranski proizvodi v pekarstvu in testeninarstvu	13.1.1
13.02.03	Stranski proizvodi pri izdelavi sladkarij	13.1.4

	13.02.04	Stranski proizvodi pri izdelavi peciva in kolačev	13.1.2
	13.02.05	Stranski proizvodi pri predelavi svežega sadja ali zelenjave	13.1.6
	13.02.06	Stranski proizvodi pri predelavi mleka	Skupina 8
<b>Skupina 14</b>	<b>Beljakovinski proizvodi pridobljeni iz mikroorganizmov</b>		Skupina 12
	14.02.1	Beljakovinski proizvodi fermentacije mikroorganizmov, ki so zrasli na zemeljskem plinu	
<b>Skupina 19</b>	<b>Proizvodi in stranski proizvodi iz kopenskih živali</b>		
	19.01.01	Prah (moka) krvne plazme, prašičja	9.8.1.
	19.01.02.	Hemoglobin v prahu( moka iz hemoglobina), prašičji	9.8.1
	19.02.01	Hidrolizirane živalske beljakovine, prašičje	9.6.1
	19.03.01	Želatina, prašičja	9.12.1

OPOZORILO: Skladno z uredbo (ES) 1069/2009 in veljavnimi spremembami, je prepovedana uporaba ostankov hrane!

OPOZORILO: Skladno z uredbo (ES) 1831/2003 in veljavnimi spremembami, je prepovedana uporaba/dodajanje antibiotikov kot pospeševalcev rasti!

OPOZORILO: Prepovedana preventivna raba antibiotikov v krmi ali vodi!