

Na temelju članka 15. stavka 1. Zakona o uređenju tržišta poljoprivrednih proizvoda („Narodne novine“ br. 149/09) Vlada Republike Hrvatske je na sjednici održanoj \_\_\_\_\_ 2010. godine donijela

**UREDBU**  
**o javnim intervencijama i potpori privatnom skladištenju u sektoru goveđeg mesa**

**I. OPĆE ODREDBE**

**Članak 1.**

Ovom se Uredbom utvrđuju pravila, te propisuju uvjeti i načini provedbe javnih intervencija i potpora privatnom skladištenju u sektoru goveđeg mesa u cilju održavanja stabilnih tržišnih odnosa.

**Članak 2.**

U smislu ove Uredbe pojedini izrazi imaju sljedeće značenje:

- „Goveđe meso“ je svježe ili rashlađeno goveđe, juneće ili teleće meso podrijetlom iz Hrvatske obuhvaćeno tarifnim oznakama 0201 10 00 i 0201 20 20 do 0201 20 50;
- „standardna kakvoća“ je kakvoća goveđeg trupa, polovice ili četvrti razvrstanog u R3 klasu sukladno propisanoj klasifikaciji goveđih trupova i polovica;
- „interventna cijena“ je cijena po kojoj Agencija za plaćanja u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju (u daljnjem tekstu: Agencija) otkupljuje goveđe meso za javne intervencije;
- „referentna cijena“ je novčana vrijednost muških goveđih trupova standardne kakvoće, a iznosi 2.224 €/toni, obračunato u kunama po srednjem tečaju Hrvatske narodne banke (u daljnjem tekstu: HNB);
- „prosječna tržišna cijena“ je cijena po kojoj se u promatranom razdoblju goveđe meso otkupljuje na tržištu kao trup, polovica ili četvrt standardne kakvoće;
- „otkup goveđeg mesa“ je kupovina i skladištenje goveđeg mesa u sustavu javnih intervencija.

**Članak 3.**

Odluku o provedbi javnih intervencija i potpore privatnom skladištenju u sektoru goveđeg mesa donosi Vlada Republike Hrvatske (u daljnjem tekstu: Vlada) na prijedlog Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja (u daljnjem tekstu: Ministarstvo), u slučaju pada prosječne tržišne cijene u odnosu na interventnu, odnosno referentnu cijenu.

**Članak 4.**

Sredstva za financiranje javnih intervencija i potpore privatnom skladištenju u sektoru goveđeg mesa osiguravaju se u državnom proračunu.

**II. JAVNE INTERVENCIJE**

## **Članak 5.**

Javne intervencije u sektoru goveđeg mesa (u daljnjem tekstu: javna intervencija) predstavljaju mjeru otkupa i prodaje određene količine goveđeg mesa radi stabilizacije stanja na tržištu goveđeg mesa.

## **Članak 6.**

(1) Javna intervencija se uvodi ukoliko prosječna tržišna cijena trupa, polovice ili četvrti standardne kakvoće tijekom dva uzastopna tjedna iznosi u prosjeku manje od 1.560 €/toni, obračunato u kunama po srednjem tečaju HNB-a. Pri određivanju prosječne tržišne cijene uzimaju se u obzir cijene trupova, polovica i četvrti za U, R i O klasu korigirane na R3 kakvoću koeficijentima danim u Dodatku I ove Uredbe.

(2) Za utvrđivanje prosječne tržišne cijene iz stavka 1. ovoga članka koriste se podaci Tržišnog informacijskog sustava u poljoprivredi Ministarstva.

(3) Vlada odlukom obustavlja javnu intervenciju ako uvjet iz stavka 1. ovoga članka više nije ispunjen tijekom najmanje dva uzastopna tjedna.

## **Članak 7.**

(1) Javna intervencija provodi se otkupom svježeg ili rashlađenog goveđeg mesa trupova, polovica, četvrti ili kompenziranih četvrti standardne kakvoće, tarifnih oznaka navedenih u članku 2. alineji 1. ove Uredbe, po interventnoj cijeni.

(2) Goveđe meso iz stavka 1. ovoga članka koje se otkupljuje mora potjecati od zdravih goveda utovljenih u Republici Hrvatskoj, ne starijih od 24 mjeseca pri čemu masa trupa ne smije biti veća od 340 kg.

(3) Meso u trupovima, polovicama i četvrtinama namijenjeno javnoj intervenciji mora biti označeno naljepnicom u skladu s propisom o klasifikaciji goveđih trupova i polovica.

(4) Goveđe meso iz stavka 1. ovoga članka koje ne ispunjava uvjete iz stavaka 2. i 3. ovoga članka ne može biti predmet javne intervencije.

(5) Minimalna količina goveđeg mesa ponuđena za javnu intervenciju ne može biti manja od 10 tona.

## **Članak 8.**

Na temelju odluke Vlade o provedbi javne intervencije, Agencija za plaćanja u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju (u daljnjem tekstu: Agencija) objavljuje javni natječaj za provedbu interventnog otkupa.

## **Članak 9.**

(1) Ponude na javni natječaj (u daljnjem tekstu: natječajna ponuda) iz članka 8. ove Uredbe mogu podnijeti klaonice za goveda upisane u Upisnik odobrenih objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla pri Ministarstvu.

(2) Kod dostavljanja natječajne ponude podnositelj treba navesti ponuđenu cijenu za goveđe meso odgovarajuće kakvoće.

(3) U natječajnoj ponudi ponuđena cijena ne uključuje PDV.

## **Članak 10.**

- (1) Na temelju dostavljenih natječajnih ponuda Agencija utvrđuje one koje su prihvatljive glede uvjeta natječaja.
- (2) Na temelju prihvatljivih natječajnih ponuda Agencija utvrđuje najvišu interventnu cijenu goveđeg mesa standardne kakvoće namijenjenog otkupu.
- (3) Ako se otkupljuje meso iz stavka 2. ovoga članka koje nije standardne kakvoće, interventna cijena će se korigirati prema klasi i stupnju zamašćenosti trupa sukladno Dodatku I ove Uredbe.
- (4) Natječajne ponude se ne razmatraju ako je ponuđena cijena viša od prosječne tržišne cijene za meso standardne kakvoće uvećane za 10 €/100 kg mase trupa, obračunato u kunama po srednjem tečaju HNB-a.
- (5) Natječajne ponude se odbijaju ako je ponuđena cijena viša od najviše interventne cijene.

## **Članak 11.**

Ako se Agenciji ponudi goveđe meso u količini većoj od one koju može otkupiti, Agencija može ograničiti otkup na količinu koju može otkupiti.

## **Članak 12.**

- (1) Kod podnošenja natječajne ponude ponuditelj uplaćuje na jedinstveni račun državnog proračuna jamstvo u iznosu od 300 €/toni ponuđenog goveđeg mesa za isporuku, obračunato u kunama po srednjem tečaju HNB-a.
- (2) Jamstvo iz stavka 1. ovoga članka oslobađa se kada ponuditelj isporuči ugovorenu količinu goveđeg mesa prihvatljivu za skladištenje.
- (3) Ako ponuditelj ne isporuči ugovorenu količinu goveđeg mesa, jamstvo iz stavka 1. ovoga članka bit će:
  - zadržano ako je razlika između ugovorene i isporučene količine veća od 5 %, a za to ne postoje razlozi više sile,
  - oslobođeno u cijelosti ako je razlika između ugovorene i isporučene količine manja od 5 %.
- (4) Jamstvo iz stavka 1. ovoga članka oslobađa se ako Agencija ne prihvati natječajnu ponudu.
- (5) Zadržano jamstvo uplaćuje se na jedinstveni račun državnog proračuna.

## **Članak 13.**

- (1) Agencija obavlja provjeru prihvatljivosti ponuđenog goveđeg mesa te izdaje nalog za njegovu isporuku u skladište.
- (2) Uvjeti kontrole i preuzimanja goveđeg mesa na javnoj intervenciji dani su u Dodatku II ove Uredbe.
- (3) Nalog za isporuku koju mora obaviti ponuditelj uz navođenje broja naloga i datuma izdavanja sadržava:
  - količinu goveđeg mesa koja se mora isporučiti,
  - krajnji rok za isporuku goveđeg mesa,
  - skladište u koje se goveđe meso mora isporučiti,
  - cijenu goveđeg mesa po kojoj je prihvaćena natječajna ponuda.
- (4) Troškove prijevoza i isporuke goveđeg mesa snosi ponuditelj natječajne ponude.
- (5) Ponuditelj natječajne ponude odnosno ponude dužan je goveđe meso isporučiti u roku ne dužem od 17 radnih dana od dana izdavanja naloga iz stavka 1. ovoga članka.

#### **Članak 14.**

- (1) Goveđe meso otkupljeno na javnoj intervenciji skladišti se kao otkoštено odnosno rasječeno meso četvrti.
- (2) Uvjeti otkoštavanja i rasijecanja dani su u Dodacima III i IV ove Uredbe.

#### **Članak 15.**

Agencija organizira skladištenje otkupljenog goveđeg mesa u objektima odobrenim za uskladištenje hrane u uvjetima kontrolirane temperature (u daljnjem tekstu: skladište).

#### **Članak 16.**

- (1) Odluku o prodaji goveđeg mesa iz javne intervencije donosi Vlada na prijedlog Ministarstva kada se utvrdi da je došlo do stabilizacije tržišta goveđeg mesa.
- (2) Prodaja goveđeg mesa otkupljenog u okviru javne intervencije mora se obavljati na način kojim se izbjegava poremećaj na tržištu, osigurava jednak pristup kupovini goveđeg mesa i jednako postupanje prema kupcima.

#### **Članak 17.**

- (1) Prodaju goveđeg mesa koje je bilo predmet javne intervencije obavlja Agencija putem javnog natječaja.
- (2) Javni natječaj se objavljuje najmanje četiri dana prije roka za podnošenje natječajnih ponuda na oglasnim pločama Agencije i na internetskim stranicama Agencije i Ministarstva.
- (3) Sudjelovanje na javnom natječaju iz stavka 1. ovoga članka mora biti dostupno na isti način svim zainteresiranim pravnim i fizičkim osobama registriranim za trgovinu goveđim mesom.
- (4) U javnom natječaju za prodaju utvrđuje se:
  - količina i kategorija goveđeg mesa koje je predmet prodaje iz intervencijskih zaliha,
  - skladišta iz kojih se obavlja prodaja,
  - krajnji rok za podnošenje ponuda,
  - datum prodaje goveđeg mesa.

#### **Članak 18.**

U natječajnoj ponudi za kupnju goveđeg mesa moraju biti navedeni sljedeći podaci:

- javni natječaj na koji se ponuditelj javlja,
- ime ili naziv te adresa ponuditelja,
- kategorije i količine goveđeg mesa koje se planira kupiti,
- ponuđena cijena za goveđe meso.

#### **Članak 19.**

- (1) Na temelju natječajnih ponuda određuje se najniža prodajna cijena goveđeg mesa.
- (2) Agencija odbija sve natječajne ponude koje su niže od prodajne cijene goveđeg mesa iz stavka 1. ovoga članka.
- (3) Pri odabiru kupca prednost se daje najpovoljnijem ponuditelju.

## **Članak 20.**

Sredstva ostvarena prodajom mesa iz interventnog otkupa uplaćuju se na jedinstveni račun državnog proračuna.

## **Članak 21.**

Nakon izbora kupca goveđeg mesa Agencija izdaje nalog za otpremu u kojem se navodi:

- količina goveđeg mesa za koju je uplaćen iznos,
- skladište gdje je goveđe meso uskladišteno,
- krajnji rok za otpremu goveđeg mesa koji ne može biti duži od 30 dana.

## **III. POTPORA PRIVATNOM SKLADIŠTENJU**

### **Članak 22.**

Potpore privatnom skladištenju goveđeg mesa je naknada dijela troškova skladištenja koja se odobrava korisnicima iz članka 26. ove Uredbe u slučaju ozbiljnih poremećaja na tržištu.

### **Članak 23.**

(1) Ozbiljni poremećaj na tržištu iz članka 22. ove Uredbe nastaje kada prosječna tržišna cijena mesa trupova, polovica ili četvrti standardne kakvoće iznosi manje od 103% referentne cijene i postoji vjerojatnost da će takva i ostati. U tom slučaju, Vlada može donijeti odluku o dodjeli potpore privatnom skladištenju putem javnog natječaja za svježije ili rashlađeno goveđe meso u obliku trupova, polovica, četvrti ili kompenziranih četvrti standardne kakvoće.

(2) Goveđe meso iz stavka 1. ovoga članka mora potjecati od životinja koje su starije od 6 mjeseci i zaklane kao zdrave do 10 dana prije skladištenja.

### **Članak 24.**

Odluka o raspisivanju javnog natječaja za potporu privatnom skladištenju goveđeg mesa sadrži sljedeće podatke:

- tarifne oznake goveđeg mesa za koje se osiguravaju sredstva za potporu privatnom skladištenju,
- razdoblje trajanja natječaja,
- datum početka i okončanja razdoblja u kojem je moguće dostavljati ponude na natječaj,
- minimalno i maksimalno razdoblje skladištenja,
- ukupnu količinu goveđeg mesa za skladištenje obuhvaćenog natječajem,
- minimalnu količinu goveđeg mesa koju mora sadržavati svaka ponuda na natječaj,
- razdoblje dopreme i otpreme goveđeg mesa iz skladišta,
- koji moraju biti otisnuti na ambalaži u kojoj se čuva goveđe meso,
- iznos novčanog jamstva po jedinici količine.

### **Članak 25.**

Na temelju odluke iz članka 23. ove Uredbe, Agencija raspisuje natječaj o dodjeli novčane potpore skladištenju goveđeg mesa.

## **Članak 26.**

Ponude na natječaj za dodjelu potpore skladištenju goveđeg mesa (u daljnjem tekstu: ponuda na natječaj) iz članka 23. ove Uredbe mogu podnijeti pravne i fizičke osobe (u daljnjem tekstu: korisnik) koje imaju objekte prikladne za skladištenje goveđeg mesa, upisane u Upisnik odobrenih objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla pri Ministarstvu, za djelatnost klanja goveda i/ili rasijecanja goveđeg mesa, kao i uskladištenja hrane životinjskog podrijetla u uvjetima kontrolirane temperature.

## **Članak 27.**

U ponudi na natječaj iz članka 25. ove Uredbe navodi se:

- natječaj kojim se pokreće postupak potpore,
- ime ili naziv te adresa korisnika,
- kategorija i količina goveđeg mesa koje se planira skladištiti,
- predloženo razdoblje skladištenja goveđeg mesa,
- ako je goveđe meso već uskladišteno, podaci o mjestu skladištenja, te brojeve serija prema kojima se goveđe meso vodi u skladištu,
- iznos potpore ponuđen po jedinici količine bez PDV-a
- iznos novčanog jamstva.

## **Članak 28.**

Agencija na temelju dostavljenih ponuda na natječaj donosi odluke o dodjeli novčane potpore skladištenju goveđeg mesa, te o tome sa svakim izabranim korisnikom zaključuje ugovor o skladištenju goveđeg mesa.

## **Članak 29.**

(1) Agencija zaključuje ugovor o skladištenju goveđeg mesa s korisnikom koji je dostavio ponudu o ranije uskladištenom goveđem mesu unutar 30 dana od dana primitka obavijesti o njezinom prihvaćanju pri čemu je obavezan priložiti podatak o podobnosti goveđeg mesa za skladištenje iz članka 23. stavka 2. ove Uredbe.

(2) Za goveđe meso koje još nije uskladišteno, Agencija u roku od 5 radnih dana od dana podnošenja ponude dostavlja odluku o prihvaćanju što se smatra zaključenjem ugovora.

## **Članak 30.**

Agencija obavještava izabranog korisnika da su osigurani svi potrebni uvjeti za provedbu skladištenja goveđeg mesa, te se od tog dana ugovor smatra zaključenim.

## **Članak 31.**

(1) Ugovorena količina goveđeg mesa koju je potrebno uskladištiti nakon zaključenja ugovora skladišti se unutar 28 dana od dana zaključenja ugovora.

(2) Goveđe meso se skladišti u posebnim serijama s time da svaka serija predstavlja količinu uskladištenu na određeni dan po ugovoru i mjestu skladištenja.

(3) Skladištenje završava kada je uskladištena posljednja ugovorena serija goveđeg mesa.

## Članak 32.

(1) Tijekom skladištenja korisnik može, pod nadzorom Agencije, otkoštavati ili rasijecati goveđe meso pod uvjetom da koristi dodatnu količinu trupova kako bi se osigurala dotadašnja ugovorena ukupna masa skladištenog goveđeg mesa.

(2) Ostaci rasijecanja (tetine, hrskavice, kosti salo i drugo) nakon rasijecanja se ne skladište.

(3) Skladištenje goveđeg mesa započinje za svaku seriju na dan kada je stavljeno pod nadzor Agencije:

- na mjestu skladištenja ako je goveđe meso smrznuto u prostorijama skladišta,
- na mjestu otkoštavanja ili rasijecanja ako je goveđe meso uskladišteno nakon otkoštavanja ili rasijecanja.

## Članak 33.

(1) Korisnik u ugovoru iz članka 29. preuzima obveze:

- uskladištiti ugovorenu količinu goveđeg mesa i držati je u skladištu tijekom ugovornog razdoblja skladištenja, na svoj rizik i trošak, pod uvjetima kojima je zajamčeno održavanje svojstava proizvoda, bez zamjene goveđeg mesa ili njegova prijenosa u drugo skladište. Agencija može odobriti premještanje samo u izuzetnim slučajevima,
- čuvati dokumente o masi goveđeg mesa utvrđenoj u trenutku uskladištenja,
- poslati dokumente koji se odnose na skladištenje Agenciji najkasnije mjesec dana od uskladištenja,
- dopustiti Agenciji da u svakom trenutku provjeri da li su obveze utvrđene ugovorom ispunjene,
- osigurati da je uskladišteno goveđe meso lako dostupno i pojedinačno prepoznatljivo: svaka zasebno skladištena serija goveđeg mesa označena je na način da su prikazani datum uskladištenja, broj ugovora i njegova masa.

(2) Ugovorne strane stavljaju pri kontroli na raspolaganje, za svaki ugovor, cjelokupnu dokumentaciju, te omogućavaju pregled podataka o uskladištenom goveđem mesu kao što su:

- podrijetlo i datum proizvodnje goveđeg mesa odnosno klanja životinja,
- datum skladištenja,
- masa i broj upakiranih jedinica; ako je uskladišteno otkošteno i rasječeno goveđe meso važe se samo ono koje je uskladišteno,
- adresa skladišta,
- predviđeni datum isteka ugovorenog skladištenja.

(3) U skladištu se vodi dokumentacija o goveđem mesu koje uz broj ugovora sadrži:

- identifikaciju pojedinačno uskladištenog goveđeg mesa po serijama,
- datum skladištenja i datum otpreme goveđeg mesa,
- količinu svakog uskladištenja goveđeg mesa po serijama,
- lokaciju uskladištenog goveđeg mesa.

## Članak 34.

(1) Korisnik mora pri potpisivanju ugovora o skladištenju goveđeg mesa uplatiti na jedinstveni račun državnog proračuna jamstvo od 10 % iznosa predviđenog za potporu skladištenju goveđeg mesa u odnosu na količinu navedenu u ugovoru.

(2) Ako se ispune ugovoreni uvjeti za skladištenje goveđeg mesa, korisniku se na kraju toga razdoblja uz potporu za skladištenje oslobađa i položeno jamstvo.

(3) Ako korisnik nije u zadanom roku obavio skladištenje goveđeg mesa te je uskladišteno manje od 80 % ugovorene količine goveđeg mesa, jamstvo se zadržava.

(4) Zadržano jamstvo uplaćuje se na jedinstveni račun državnog proračuna.

### **Članak 35.**

(1) Ako korisnik nije u zadanom roku obavio uskladištenje ugovorene količine goveđeg mesa te u ugovorenom razdoblju na skladištu drži:

- najmanje 90 % ugovorene količine goveđeg mesa isplaćuje mu se potpora za stvarno uskladištenu količinu,
- 80 – 90 % ugovorene količine goveđeg mesa isplaćuje mu se polovica potpore za stvarnu količinu,
- manje od 80 % ugovorene količine goveđeg mesa potpora se ne isplaćuje.

(2) Ukoliko se tijekom provjere i kontrole utvrdi da kakvoća uskladištenog goveđeg mesa ne udovoljava uvjetima iz Dodatka II ove Uredbe, neće se isplatiti potpora. Za preostali dio uskladištenog mesa koje udovoljava uvjetima isplatit će se potpora za skladištenje.

### **Članak 36.**

(1) Otprema i prodaja goveđeg mesa iz skladišta može započeti po isteku razdoblja skladištenja određenog ugovorom.

(2) Ugovor iz članka 29. ove Uredbe može se sporazumno i ranije raskinuti ako postoje opravdani razlozi. U tom slučaju proporcionalno se umanjuje i ugovorena potpora za skladištenje goveđeg mesa.

(3) Korisnik je dužan unaprijed obavijestiti Agenciju o namjeri otpreme goveđeg mesa iz skladišta. Ako korisnik ne obavijesti Agenciju, ali u roku od 30 dana od dana otpreme iz skladišta dostavi Agenciji dostatan dokaz o planiranom datumu otpreme iz skladišta i količini goveđeg mesa, potpora će se umanjiti za 15% te isplatiti samo za stvarno razdoblje skladištenja. Ako korisnik ne obavijesti Agenciju i u roku od 30 dana od dana otpreme goveđeg mesa iz skladišta ne dostavi Agenciji dokaz o planiranom datumu otpreme iz skladišta i količini goveđeg mesa, ugovorena potpora se neće isplatiti te se ukupan iznos jamstva zadržava.

### **Članak 37.**

(1) Potpora za skladištenje goveđeg mesa isplaćuje se nakon isteka roka za skladištenje, na temelju zahtjeva korisnika i dokaza o ispunjavanju obveza iz ugovora o skladištenju goveđeg mesa.

(2) Zahtjev i dokazi iz stavka 1. ovoga članka moraju biti dostavljeni na isplatu Agenciji u roku ne dužem od tri mjeseca po završetku razdoblja skladištenja određenog ugovorom.

(3) Agencija isplaćuje potporu za skladištenje goveđeg mesa u roku od 120 dana od dostavljenog zahtjeva za isplatu potpore.

(4) Korisnik može, nakon 60 dana od početka skladištenja goveđeg mesa, podnijeti zahtjev za isplatu proporcionalnog dijela potpore, uz obvezu:

- zadržavanja na skladištu sveukupno preuzete količine goveđeg mesa do roka određenog ugovorom iz stavka 1. ovog članka,
- polaganja jamstva jednako proporcionalnom dijelu potpore uvećanom za 10%.

(5) Zahtjev za isplatu proporcionalnog dijela potpore iz stavka 4. ovoga članka korisnik može podnijeti samo jednom tijekom ugovorenog razdoblja skladištenja goveđeg mesa.

(6) Jednokratna prijevremena isplata ne može biti veća od iznosa potpore za razdoblje skladištenja od 90 dana.

(7) Jamstvo se oslobađa po konačnoj isplati potpore za skladištenje.

### **Članak 38.**

Dodaci I – VI tiskani su i objavljeni uz ovu Uredbu i čine njezin sastavni dio.



#### **IV. ZAVRŠNE ODREDBE**

##### **Članak 39.**

Ova Uredba objavit će se u „Narodnim novinama“, a stupa na snagu 1. siječnja 2011. godine.

KLASA:  
URBROJ:  
Zagreb,

PREDSJEDNICA VLADE

Jadranka Kosor

## DODATAK I

### KOEFICIJENTI KONVERZIJE TRŽIŠNE I INTERVENTNE CIJENE GOVEĐEG MESA U ODNOSU NA NJEGOVU KAKVOĆU

Kakvoća	Koeficijent
U2	1,058
U3	1,044
U4	1,015
R2	1,015
R3	1,000
R4	0,971
O2	0,956
O3	0,942
O4	0,914

## DODATAK II

### KONTROLA KAKVOĆE I UVJETI PREUZIMANJA GOVEĐEG MESA

Trupovi, polovice i četvrti mogu se otkupiti ako:

- potječu od muških životinja ne starijih od dvije godine,
- kastriranih muških životinja,
- imaju potvrdu o zdravstvenoj ispravnosti,
- se od ovoga mesa mogu dobiti mesni proizvodi podobni za skladištenje ili kasniju uporabu,
- ne potječu od prisilno zaklanih životinja,
- potječu od životinja utovljenih u Republici Hrvatskoj,
- dobiveni od životinja koje su u razdoblju tova bile pod veterinarskom kontrolom,
- nisu teži od 340 kg.

Pregled goveđeg mesa obavlja se neposredno prije utovara na utovarno-istovarnoj rampi klaonice i on obuhvaća kontrolu obrade i utvrđivanja mase trupa, njegovo klasiranje, i provjeru temperature mesa. Odbijeni trupovi, polovice ili četvrti se posebno označavaju i kao takvi i ne smiju se ponovno dostaviti za preliminarni pregled ili prihvaćanje.

Prije nego što se polovice trupova prevezu u skladište, rasijećaju se u četvrti u skladu s Dodatkom III. ove Uredbe. Kod svake se četvrti utvrđuje masa te se označava naljepnicom u skladu s propisom o klasifikaciji goveđeg mesa.

Svaka pošiljka mesa mora u trenutku preuzimanja biti popraćena kontrolnom listom koja sadrži sve podatke o polovicama ili četvrtima trupa, uključujući broj polovica ili četvrti koje su dostavljene, bez obzira na to da li su prihvaćene ili odbijene. Ova se kontrolna lista uručuje službenoj osobi na prihvatu.

Prije napuštanja klaonice, prijevozno sredstvo se pečati. Broj pečata je naveden u veterinarsko-zdravstvenoj svjedodžbi ili na kontrolnoj listi.

Pregled i prihvaćanje goveđeg mesa ponuđenog za intervenciju izvodi zaposlenik Agencije ili osoba koju je Agencija ovlastila (u daljnjem tekstu: službena osoba), a koja je osposobljena za klasiranje. Službena osoba ne može biti uključena u klasiranje u klaonici i posve je neovisna o uspješnosti podnositelja natječajne ponude.

Službena osoba na prihvatu mesa popunjava dokument u kojem se bilježe podaci o masi i broju dostavljenih polovica odnosno četvrti, bilo prihvaćenih ili odbijenih. Evidenciju o ukupnoj masi polovica ili četvrti u svakoj pošiljci čuva Agencija.

Zahtjevi glede identifikacije, isporuke i nadzora za preuzimanje goveđeg mesa s kostima na kojem će se u skladištu obaviti otkoštavanje, uključuje sljedeće:

- u vrijeme preuzimanja, prednje i stražnje četvrti za otkoštavanje, moraju biti označene slovima 'INT' i na unutarnjoj i na vanjskoj strani; slova 'INT' se postavljaju na unutarnjoj strani svake četvrti, na razini trećeg ili četvrtog rebra na prednjim četvrtima i sedmog ili osmog rebra na stražnjim četvrtima;

- skrotalna masnoća mora ostati pričvršćena do preuzimanja, te se mora odstraniti prije vaganja;

Kada se trupovi, polovice ili četvrti označeni oznakom 'INT' nađu izvan područja rezerviranih za njih, provodi se provjera te se poduzimaju primjerene mjere.

### **DODATAK III**

## **OTKOŠTAVANJE GOVEĐEG MESA**

### **I Opći uvjeti glede otkoštavanja goveđeg mesa**

1. Otkoštavanje goveđeg mesa može se izvoditi samo u rasjekaonicama koje su registrirane ili odobrene u skladu s posebnim propisom i koje imaju jedan ili više tunela za brzo zamrzavanje mesa.

Iznimno, Agencija može odobriti odstupanje od ove obveze tijekom ograničenog razdoblja pri čemu uzima u obzir trenutno stanje pogona i opreme, zdravstvene zahtjeve i zahtjeve povezane s nadzorom.

2. Otkošteni komadi mesa moraju ispunjavati zahtjeve iz Dodatka IV ove Uredbe.

3. Otkoštavanje ne smije započeti prije završetka preuzimanja predmetne pošiljke.

4. U rasjekaoni za vrijeme otkoštavanja, obrezivanja i pakiranja goveđeg mesa ne smije biti nikakvo drugo meso. Iznimno, istovremeno u rasjekaoni smije biti i svinjsko meso, pod uvjetom da se obrađuje na posebnoj proizvodnoj liniji.

5. Svi se poslovi otkoštavanja moraju izvoditi između 7.00 i 18.00 sati; otkoštavanje se ne izvodi subotom, nedjeljom ili na državni praznik. Ovo se razdoblje može produžiti za najviše dva sata, pod uvjetom da su nazočna inspeksijska tijela.

Ako se otkoštavanje ne može završiti na dan preuzimanja, Agencija stavlja pečate na prostorije za rashlađivanje u kojima se skladišti goveđe meso, i može ih otvoriti samo Agencija kada se otkoštavanje nastavlja.

### **II Ugovori i specifikacije**

1. Otkoštavanje se izvodi temeljem ugovora, pod uvjetima koje utvrdi Agencija i u skladu s njihovom specifikacijom.

2. Specifikacijom se utvrđuju zahtjevi koje moraju ispuniti rasjekaonice, navodi se pogon i oprema koja je potrebna. Specifikacijom se posebno utvrđuju detaljni uvjeti za otkoštavanje, određuju metode obrade, obrezivanja, pakiranja, zamrzavanja i očuvanja komada goveđeg mesa radi njihovog preuzimanja od strane Agencije.

### **III Nadziranje otkoštavanja**

1. Agencija osigurava stalno fizičko nadziranje svih postupaka otkoštavanja. Nadziranje se može prenijeti na tijela koja su posve neovisna o predmetnim ponuditeljima, klaoničarima i skladištarima. U takvim slučajevima Agencija osigurava provedbu nenajavljenih inspekcijskih pregleda otkoštavanja mesa obuhvaćenog pojedinom ponudom. Tijekom takvih inspekcijskih pregleda izvode se nasumične provjere kutija s komadima mesa prije i nakon zamrzavanja, a upakirane količine goveđeg mesa se uspoređuju s preuzetim količinama na jednoj strani i kostima, masnoćom i komadićima od obrezivanja na drugoj strani. Takve provjere obuhvaćaju najmanje 5 % kutija napunjenih određenim rasjekom goveđeg mesa tijekom dana, a ako ima dovoljno kutija, najmanje pet kutija po vrsti rasjeka goveđeg mesa.
2. Prednje i stražnje četvrti se moraju otkoštavati odvojeno. Za svaki dan otkoštavanja:
  - uspoređuje se broj rasjeka mesa i napunjenih kutija;
  - ispunjava se obrazac u kojem se posebno prikazuje količina goveđeg mesa koje potječe od otkoštavanja prednjih četvrti i stražnjih četvrti.

### **IV Posebni uvjeti otkoštavanja**

1. Tijekom otkoštavanja, obrezivanja i pakiranja, prije zamrzavanja, unutarnja temperatura goveđeg mesa ni u jednom trenutku ne smije biti viša od + 7 °C. Dijelovi mesa se ne smiju prevoziti prije podvrgavanja brzom zamrzavanju, osim u slučajevima odstupanja predviđenim u odjeljku I. točki 1. ovog Dodatka.
2. Sve naljepnice i strane tvari na goveđem mesu moraju se u potpunosti odstraniti neposredno prije otkoštavanja.
3. Sve kosti, tetive, hrskavice, vratni i leđni ligamenti (*ligamentum nuchae*) i gruba vezivna tkiva moraju se uredno odstraniti. Obrezivanje komada mesa mora biti ograničeno na otklanjanje masnoće, hrskavica, tetiva, zglobnih čahura i drugih navedenih tkiva koja se obrezuju. Moraju se odstraniti sva vidljiva živčana i limfna tkiva.
4. Velike krvne žile i ugrušci te onečišćena područja moraju se pažljivo odstraniti s čim manjim obrezivanjem.

### **V Pakiranje komada goveđeg mesa**

1. Komadi goveđeg mesa se odmah nakon otkoštavanja pakiraju na takav način da niti jedan dio mesa ne dođe u izravan dodir s kutijama, u skladu sa zahtjevima utvrđenim u Dodatku IV ove Uredbe.
2. Polietilen koji se koristi za oblaganje kutije i polietilenska folija ili vrećice koji se koriste za omatanje komada mesa, moraju biti najmanje 0,05 mm debljine i prikladni za omatanje prehrambenih proizvoda.
3. Upotrijebljene kutije, palete i transportne košare moraju ispunjavati uvjete utvrđene u Dodatku V ove Uredbe.

### **VI Skladištenje rasječenih komada goveđeg mesa**

Agencija osigurava da se sve otkupljeno goveđe meso bez kosti skladišti posebno, te da se lako može identificirati po raspisanom natječaju, rasijecanju i mjesecu skladištenja. Otkošteni komadi mesa skladište se u hladnjačama smještenim na području Republike Hrvatske.

## **VII Troškovi otkoštavanja**

Ugovori iz Odjeljka II ovog Dodatka i plaćanja koja se izvode temeljim njih, obuhvaćaju postupke i troškove koji proizlaze iz primjene ove Uredbe, a posebno:

- (a) troškove prijevoza mesa s kostima, nakon preuzimanja, do rasjekaonice;
- (b) otkoštavanje, obrezivanje, pakiranje i brzo zamrzavanje;
- (c) skladištenje, utovar i prijevoz zamrznutih komada mesa i njihovo preuzimanje od strane Agencije u skladišta;
- (d) troškove materijala, posebno za pakiranje;
- (e) vrijednost kostiju, masnoće i ostataka od obrezivanja koje Agencije ostavi rasjekaonicama.

## **VIII Rokovi**

Otkoštavanje, obrezivanje i pakiranje moraju se obaviti u roku od 10 dana od klanja. Agencija može odrediti kraći rok.

Brzo zamrzavanje se mora obaviti odmah nakon pakiranja i u svakom slučaju mora započeti isti dan; količina otkoštenog mesa ne smije biti veća od dnevnog kapaciteta zamrzivača za brzo zamrzavanje.

Unutarnja temperatura otkoštenog mesa mora se tijekom 36 sati brzog zamrzavanja smanjiti na ili ispod  $-7^{\circ}\text{C}$ .

## **IX Odbijanje proizvoda**

1. Kada provjere navedene u Odjeljku III, točki 1. ovog Dodatka pokažu nepravilnosti u radu rasjekaone pri otkoštavanju iz Odjeljaka I. do VIII. ovog Dodatka u odnosu na pojedini rasjek, provjere se proširuju tako da obuhvate daljnjih 5 % kartona napunjenih tijekom tog dana. Kada se otkriju dodatne nepravilnosti, provjeravaju se dodatni uzorci koji obuhvaćaju 5 % od ukupnog broja kutija odgovarajućeg rasjeka. Kada se pri četvrtom 5-postotnom nadzoru utvrdi da se nepravilnosti javljaju kod najmanje 50 % kutija, provjerava se cjelokupna dnevna količina tog rasjeka. Međutim, provjera cjelodnevne količine nije potrebna kada se utvrdi nepravilnost kod najmanje 20 % kutija određenog rasjeka.

2. Kada se temeljem Odjeljka III, točke 1. ovoga Dodatka utvrde nepravilnosti kod manje od 20 % kutija određenog rasjeka, odbacuje se cjelokupan sadržaj tih kartona te se za njih neće platiti troškovi.

Ako se utvrde nepravilnosti kod najmanje 20 % kutija određenog rasjeka, Agencija odbacuje cjelodnevnu proizvodnju tog određenog rasjeka te se za njih neće platiti troškovi.

Ako se nepravilnosti utvrde kod najmanje 20 % kutija različitih rasjeka proizvedenih tijekom određenog dana, Agencija odbacuje cjelodnevnu proizvodnju. Rasjekaona će platiti Agenciji iznos jednak cijeni koju je Agencija dužna platiti ponuditelju za preuzeto meso sukladno člancima 3. ,11(stavak 2) i 14., a koje je nakon otkoštavanja odbijeno, uvećanoj za 20%. Ako se primjenjuje treći podstavak ovoga Odjeljka, ne primjenjuju se prvi i drugi podstavak.

## **DODATAK IV**

### **SPECIFIKACIJE ZA INTERVENCIJSKO OTKOŠTAVANJE**

#### **1. OTKOŠTAVANJE STRAŽNJIH ČETVRTI**

Stražnje četvrti otkoštavaju se prema slijedećoj specifikaciji.

##### **1.1. Stražnja goljenica (šifra INT 11)**

Rasijecanje i otkoštavanje: stražnja goljenica se odstrani rezom kroz koljenski zglob i odvoji od unutrašnje butine i stražnjeg vanjskog dijela buta prateći prirodnu liniju, ostavljajući mišić pete pričvršćen za goljenicu. Odstrani se goljenična kost (goljenica i skočni zglob).

Obrezivanje: obrežu se vrhovi tetiva do mesa.

Zamatanje i pakiranje: prije pakiranja u kutije obložene polietilenom, ovi se rasjeci moraju svaki posebno omotati u polietilen.

##### **1.2 But (šifra INT 12)**

Rasijecanje i otkoštavanje: but se razdvaja od unutarnje butine ravnim rezom dolje i duž linije bedrene kosti i od stražnjeg vanjskog dijela buta nastavljajući rez dolje duž prirodne linije; ovojnica mora ostati prirodno pričvršćena.

Obrezivanje: odstrani se patela, čahura zgloba i tetive; vanjski sloj masnog tkiva ne smije nigdje biti deblji od jednog centimetra.

Zamatanje i pakiranje: prije pakiranja u kutije obložene polietilenom, ovi se rasjeci moraju svaki posebno omotati u polietilen.

##### **1.3 Unutarnji but (šifra INT 13)**

Rasijecanje i otkoštavanje: unutarnji but se razdvaja od stražnjeg vanjskog dijela buta i goljenice rezom koji prati prirodnu liniju i odvaja od bedrene kosti; odstrani se bedrena kost.

Obrezivanje: odstrani se spolni organ, okolna hrskavica i skrotalna žlijezda; odstrani se hrskavica i vezivno tkivo povezano sa zdjeličnom kosti; vanjski sloj masnog tkiva ne smije nigdje biti deblji od jednog centimetra.

Zamatanje i pakiranje: prije pakiranja u kutije obložene polietilenom, ovi se rasjeci moraju svaki posebno omotati u polietilen.

##### **1.4. Stražnji vanjski dio buta (šifra INT 14)**

Rasijecanje i otkoštavanje: stražnji vanjski dio buta se razdvaja od unutarnje butine i goljenice rezom koji prati prirodnu liniju; odstrani se bedrena kost.

Obrezivanje: odstrani se čvrsta hrskavica koja priliježe uz zglob, poplitealni limfni čvor, okolna mast i tetive; vanjski sloj masnog tkiva ne smije nigdje biti deblji od jednog centimetra.

Zamatanje i pakiranje: prije pakiranja u kutije obložene polietilenom, ovi se rasjeci moraju svaki posebno omotati u polietilen.

##### **1.5. File (INT 15)**

Rasijecanje: file se odvaja po cijeloj dužini oslobađanjem glave (deblji kraj) od kuka (ilium) i nastavlja se duž filea uz kralježnicu, oslobađajući tako file od hrpta.

Obrezivanje: odstrani se žlijezda i masno tkivo. Ostavlja se srebrna ovojnica i lančani mišić neoštećenim i potpuno pričvršćenim. Rasijecanju, obrezivanju i pakiranju ovog vrijednog komada mesa treba posvetiti posebnu pažnju.

Zamatanje i pakiranje: filei se moraju pažljivo pakirati po dužini, naizmjenično tanja i deblja strana, sa srebrnom ovojnicom prema gore, i ne smiju se savijati.

Prije pakiranja u kutije obložene polietilenom, ovi se rasjeci moraju svaki posebno omotati u polietilen.

### **1.6. Repni dio (šifra INT 16)**

Rasijecanje i otkoštavanje: repni dio se razdvaja od stražnjeg vanjskog dijela buta ravnim rezom od točke koja se nalazi otprilike pet centimetara od stražnjeg ruba petog križnog kralješka, prolazeći otprilike pet centimetara od prednjeg ruba bedrene kosti, pazeći da se ne prereže but.

Repni se dio razdvaja od hrpta rezom između posljednjeg slabinskog i prvog križnog kralješka, odvojivši prednji rub od zdjelice kosti. Odstranjaju se kosti i hrskavica.

Obrezivanje: odstrani se tkivo masnog džepa na unutarnjoj površini ispod hrptenog mišića. Vanjski sloj masnog tkiva ne smije nigdje biti deblji od jednog centimetra. Rasijecanju, obrezivanju i pakiranju ovog vrijednog komada mesa treba posvetiti posebnu pažnju.

Zamatanje i pakiranje: prije pakiranja u kutije obložene polietilenom, ovi se rasjeci moraju svaki posebno omotati u polietilen.

### **1.7. Ramstek (šifra INT 17)**

Rasijecanje i otkoštavanje: ramstek se razdvaja od repnog dijela ravnim rezom između posljednjeg slabinskog i prvog križnog kralješka. Razdvaja se od rebara (u dužini od pet rebara) ravnim rezom između jedanaestog i desetog rebra. Uredno se odvaja od kralježnice. Odstrane se rebra i kosti grebena tako da se izvuku.

Obrezivanje: odstrani se sva hrskavica koja zaostane nakon otkoštavanja. Tetiva se mora odstraniti. Vanjski sloj masnog tkiva ne smije nigdje biti deblji od jednog centimetra. Rasijecanju, obrezivanju i pakiranju ovog vrijednog komada mesa treba posvetiti posebnu pažnju.

Zamatanje i pakiranje: prije pakiranja u kutije obložene polietilenom, ovi se rasjeci moraju svaki posebno omotati u polietilen.

### **1.8. Potrbušnica (šifra INT 18)**

Rasijecanje i otkoštavanje: odstrani se cijela potrbušnica od ravno odrezane stražnje četvrti s osam rebara, rezom od točke na kojoj je potrbušnica okrenuta prema natrag, prateći prirodnu liniju prema dolje oko površine stražnjih mišića do točke koja je vodoravna u odnosu na sredinu posljednjeg slabinskog kralješka.

Nastavi se rez prema dolje ravnim linijom paralelnom s fileom, kroz predio od trinaestog do šestog rebra duž linije koja je paralelna s leđnim rubom kralježnice, tako da cijeli rez prema dolje nije udaljen više od pet centimetara od postraničnog ruba hrptenog mišića.

Odstrane se sve kosti i hrskavice izvlačenjem. Cijela potrbušnica mora ostati u jednom komadu.

Obrezivanje: odstrani se grubo vezivno tkivo koje prekriva trbušnu muskulaturu, tako da ona ostane neoštećena. Obreže se masno tkivo tako da postotak cjelokupnog vidljivog masnog sloja (vanjskog i unutarnjeg) nije veći od 30 %.

Zamatanje i pakiranje: potrbušnica se za potrebe pakiranja može presaviti samo jedanput. Ne smije se prerezati ili zaviti u rolu. Kada je zapakirana, moraju se jasno vidjeti unutarnji

dijelovi potrbušnice i trbušne muskulature. Prije pakiranja svaka se kutija mora obložiti polietilenom tako da se osigura zamatanje svih komada.

### **1.9. Pržolica (šifra INT 19)**

Rasijecanje i otkoštavanje: pržolica se mora odvojiti od ramsteka ravnim rezom između jedanaestog i desetog rebra i mora sadržavati od šestog do desetog rebra, uključujući i šesto i deseto rebro. Odstrane se međurebreni mišići i plućna ovojnica u tankom sloju zajedno s rebrima. Odstrani se kralježnica i hrskavica zajedno s vrhom lopatice.

Obrezivanje: odstrani se ligament (*ligamentum nuchae*). Vanjski sloj masnog tkiva ne smije nigdje biti deblji od jednog centimetra. Ovojnica mora ostati pričvršćena.

Zamatanje i pakiranje: prije pakiranja u kutije obložene polietilenom, ovi se rasjeci moraju svaki posebno omotati u polietilen.

## **2. OTKOŠTAVANJE PREDNJIH ČETVRTI**

Prednje četvrti otkoštavaju se prema slijedećoj specifikaciji.

### **2.1. Goljenica (šifra INT 21)**

Rasijecanje i otkoštavanje: goljenica se odvaja rezom oko zgloba koji razdvaja goljenicu i nadlaktičnu kost. Odstrani se goljenica.

Obrezivanje: obrežu se vrhovi tetiva do mesa.

Zamatanje i pakiranje: prije pakiranja u kutija obložene polietilenom, ovi se rasjeci moraju svaki posebno omotati u polietilen.

Prednje goljenice se ne smiju zamatati sa stražnjim goljenicama.

### **2.2. Plećka (šifra INT 22)**

Rasijecanje i otkoštavanje: plećka se razdvaja od prednje četvrti rezom koji slijedi prirodnu liniju oko ruba plećke i hrskavice na vrhu lopatice, nastavljajući oko linije tako da se plećka podigne iz svog prirodnog džepa. Odstrani se lopatica. Mišić ispod lopatice treba položiti unatrag, ali ga ostaviti pričvršćenim, tako da se omogući uredno odstranjivanje kosti. Odstrani se nadlaktična kost.

Obrezivanje: odstrani se hrskavica, tetive i zglobne čahure; obreže se masno tkivo tako da postotak cjelokupnog vidljivog masnog sloja (vanjskog i unutarnjeg) nije veći od 10 %.

Zamatanje i pakiranje: prije pakiranja u kutije obložene polietilenom, ovi se rasjeci moraju svaki posebno omotati u polietilen.

### **2.3. Prsa (šifra INT 23)**

Rasijecanje i otkoštavanje: prsa se razdvajaju od prednje četvrti rezom u ravnoj liniji okomito na sredinu prvog rebra. Odstrane se međurebreni mišići i plućna ovojnica izvlačenjem, zajedno s rebrima, prsnom kosti i hrskavicom. Tanki pokrivač koji se sastoji od vezivnog tkiva, mišića i masnog sloja treba ostati pričvršćen na prsima. Masno tkivo koje se nalazi ispod njega i prsne kosti mora se odstraniti.

Obrezivanje: obrezuje se masno tkivo tako da postotak cjelokupnog vidljivog masnog sloja (vanjskog i unutarnjeg) nije veći od 30 %.

Zamatanje i pakiranje: svaki se komad mora posebno omotati u polietilen i zapakirati u kutiju obloženu polietilenom tako da se osigura zamatanje svih komada.



## **2. 4. Prednja četvrt (šifra INT 24)**

Rasijecanje i otkoštavanje: dio koji ostane nakon odstranjivanja prsa, plećke i goljenice deklarira se kao prednja četvrt. Odstrane se rebra izvlačenjem. Vratne kosti moraju se potpuno ukloniti. Lančani mišić mora ostati pričvršćen na ovaj rasjek.

Obrezivanje: odstrane se tetive, zglobove čahure i hrskavica. Obreže se masno tkivo tako da postotak cjelokupnog vidljivog masnog sloja (vanjskog i unutarnjeg) nije veći od 10 %.

Zamatanje i pakiranje: prije pakiranja u kutije obložene polietilenom, ovi se rasjeci moraju svaki posebno omotati u polietilen.

## **3. VAKUUMSKO PAKIRANJE NEKIH POJEDINAČNIH RASJEKA**

Umjesto pojedinačnog omatanja, može se dopustiti vakuumsko pakiranje goveđeg mesa kako je predviđeno u točki 1. za rasjeka pod šiframa INT 12, 13, 14, 15, 16, 17 i 19.

## **DODATAK V**

### **UVJETI KOJIMA MORAJU UDOVOLJAVATI KARTONSKE KUTIJE, PALETE I TRANSPORTNE KOŠARE**

#### **I. Kartonske kutije**

1. Kartonske kutije moraju odgovarati komercijalnim standardima i masi te moraju biti dovoljno čvrste da ih se može držati na paletama.
2. Na upotrijebljenim kartonskim kutijama ne smije biti prikazano ime klaonice ili rasjekaonice iz koje dolaze goveđe meso.
3. Nakon što se napune, svaka se kartonska kutija mora vagati posebno; nisu dopuštene kartonske kutije koje se pune do unaprijed određene mase.
4. Neto masa rasjeka po kartonskoj kutiji ne smije biti veća od 30 kg.
5. U istu kartonsku kutiju može se pakirati samo rasječeno goveđe meso iste oznake, koje se navodi punim imenom ili šifrom, i potječe od iste kategorije životinja; kartonske kutije ne smiju sadržavati komade masnog tkiva ili drugih ostataka od obrezivanja.
6. Na kartonskim kutijama moraju biti sljedeće oznake:
  - naljepnice Agencije s obje strane,
  - naljepnice službene veterinarske inspekcije u sredini prednje i stražnje strane,Naljepnice moraju biti postavljene na kutiju na način da se pri otvaranju kutije unište.
7. Na naljepnicama Agencije, koje ne mogu biti manje od 20 x 20 cm, moraju se nalaziti podaci o broju ugovora, vrsti i broju rasjeka, neto masi goveđeg mesa i datum pakiranja. Na naljepnicama veterinarske inspekcije mora biti broj odobrenja rasjekaonice.
8. Serijski brojevi na naljepnicama moraju se evidentirati u odnosu na svaki ugovor, pri čemu mora biti moguća usporedba broja upotrijebljenih kartonskih kutija i broja izdanih oznaka.
9. Kartonske kutije moraju biti zatvorene pomoću četiri trake, dvije po dužini i dvije po širini, koje se postave približno 10 cm od svakog kuta.
10. Oznake koje se unište tijekom inspeksijskog pregleda moraju se zamijeniti serijski numeriranim oznakama, po dvije za svaku kartonsku kutiju, koje izdaje Agencija.

#### **II. Paleta i transportne komore**

1. Kartonske kutije u kojima se nalazi goveđe meso preuzeto tijekom vremenski odvojenih postupaka ili sadrže različite rasjeka moraju se skladištiti odvojeno na posebnim paletama, prema vremenu preuzimanja i po rasjeku. Takve se palete moraju označiti oznakom koja

pokazuje vrijeme preuzimanja, vrstu rasjeka, neto masu proizvoda, masu ambalaže i broj kartonske kutije po rasjeku.

2. Lokacija paleta i transportnih košara mora biti prikazana na nacrtu skladišta.

## **DODATAK VI**

### **PROVJERA UVJETA SKLADIŠTENJA GOVEĐEG MESA**

1. Agencija je dužna osigurati da se goveđe meso obuhvaćeno ovom Uredbom drži u skladištu tako da mu se može lako pristupiti.
2. Temperatura skladištenja ne smije biti viša od -18 °C.
3. U skladištu treba poduzeti sve potrebne mjere kako bi se tijekom čuvanja goveđeg mesa osigurala njegova zadovoljavajuća kakvoća i utvrđena količina, a oštećena ambalaža odmah zamijenila.
4. Tijekom držanja goveđeg mesa na skladištu, Agencija provodi redovite provjere uskladištenog goveđeg mesa. Goveđe meso za koje se utvrdi da nije u skladu sa zahtjevima utvrđenim ovom Uredbom, neće se preuzeti te se posebno obilježava.
5. Agencija tijekom skladištenja goveđeg mesa poduzima potrebne mjere glede njegove sljedivosti kako bi se osiguralo da se uskladišteni proizvodi što učinkovitije otpreme iz skladišta.