

PRAVILNIK O KVALITETU MESA STOKE ZA KLANJE, PERADI I DIVLJAČI

I OPŠTE ODREDBE

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se minimalni uslovi koje u pogledu kvaliteta i drugih svojstava mora da ispunjava meso stoke za klanje, peradi i divljači, kao i minimalni uslovi u pogledu pakovanja, označavanja, čuvanja i transportovanja tog mesa.

Uslovi propisani ovim pravilnikom moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu mesa stoke za klanje, peradi i divljači.

Uslovi propisani ovim pravilnikom ne odnose se na meso stoke za klanje, peradi i divljači namenjeno industrijskoj preradi.

Član 2

Pod stokom za klanje, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se: goveda (uključujući i bivole), svinje, ovce, koze, kopitari (konji, magarci, mazge i mule) i kunići.

Pod peradi, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se kokoši, ćurke, guske, plovke, morke i pitomi golubovi.

Pod divljači, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se: zečevi, divlje svinje, divokoze, jeleni, srne, medvedi, jarebice, prepelice, divlje guske, divlje plovke, divlji golubovi, grlice i fazani.

Član 3

Pod mesom stoke za klanje, peradi i divljači, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se skeletna muskulatura dobivena klanjem stoke i peradi i klanjem ili odstreljenjem divljači, sa uraslim masnim i vezivnim tkivom, kostima i rskavicama, krvnim i limfnim sudovima, limfnim čvorovima i živcima.

Član 4

Pod jestivim delovima stoke za klanje, peradi i divljači (u daljem tekstu: jestivi delovi), koji se ne smatraju mesom u smislu odredbe člana 3. ovog pravilnika, podrazumevaju se:

1) masna tkiva - slanina (potkožno masno tkivo svinja), salo (naslage masnog tkiva u trbušnoj šupljini svinja), oporci (masno tkivo creva) i loj (masno tkivo goveda, bivola, ovaca, koza i kopitara);

2) unutrašnji organi ili iznutrice, i to:

a) celi organi: mozak, jezik, srce, grkljan, dušnik, pluća, grudna žlezda, jetra, slezina, bubrezi, beli bubrezi - testisi i krv;

b) celi organi ili delovi organa probavnog trakta: želudac svinja i teladi, predželuci goveda, teladi i ovaca (burag i kapura), mišićni želudac peradi (bubac), tanka creva teladi, prasadi i jagnjadi i deo debelog creva svinja, teladi, goveda, ovaca i jagnjadi;

3) glava (ošurena ili oslobođena kože), donji delovi nogu stoke za klanje i peradi odvojeni u skočnim (tarzalnim) i kolenim (karpalnim) zglobovima (u daljem tekstu: donji delovi nogu), rep (deo kičmenog stuba koji obuhvata pršljenove repa sa pripadajućom muskulaturom), koža svinja bez dlake, koža glave i nogu teladi (ošurena i bez dlake) i gubice goveda, kosti za supu (bele kosti) i kosti sa mesom.

Celi organi ili delovi organa probavnog trakta (stav 1. tačka 2. pod b) moraju se odmah posle klanja dobro očistiti od sadržaja, a sa želuca svinja, mišićnog želuca peradi i predželuca preživara mora se odstraniti rožnati deo (kutikula).

Član 5*

Meso stoke za klanje, peradi i divljači i jestivi delovi, koji se stavljaju u promet na malo moraju biti deklarirani na način propisan ovim pravilnikom.

Deklarisanje vrši organizacija udruženog rada koja stavlja u promet meso i jestive delove iz stava 1. ovog člana.

Deklaracija za meso stoke za klanje, peradi i divljači i za jestive delove mora da sadrži firmu i naziv i sedište organizacija iz stava 2. ovog člana, vrstu mesa i osnovni deo trupa, kao i kategoriju mesa, odnosno jestivih delova ako su izloženi na prodajnom pultu. Ako je meso razvrstano po kategorijama deklaracija mora da ima etiketu koja može biti u boji u smislu člana 105. stav 3. ovog pravilnika.

Deklaracija za uvezeno meso stoke za klanje, peradi i divljači i za jestive delove mora da sadrži i firmu i naziv i sedište uvoznika, datum proizvodnje i naziv zemlje iz koje su uvezeni. Ako se u promet stavlja prethodno upakovano meso i jestivi delovi, deklaracija mora da sadrži i datum rasecanja ili pakovanja, neto težinu, firmu i naziv i sedište organizacije u kojoj su meso i jestivi delovi pakovani, kao i naziv delova trupa (but i sl.) i oznaku kategorije mesa.

Član 6

Meso stoke za klanje, peradi i divljači i jestivi delovi mogu se stavljati u promet samo ako je veterinarsko-sanitarnim pregledom utvrđeno da su upotrebljivi za ljudsku ishranu.

Meso stoke za klanje, peradi i divljači ne sme da sadrži rezidue antibiotika i hormona.

Član 7

Odredbe ovog pravilnika obavezne su za sve organizacije udruženog rada i fizička lica koja proizvode i stavljaju u promet meso stoke za klanje, peradi i divljači i jestive delove.

Ako posebnim propisom nije drukčije određeno, odredbe ovog pravilnika odnose se i na uvezene proizvode.

II MESO STOKE ZA KLANJE, PERADI I DIVLJAČI

Član 8

Prema vrsti stoke za klanje, peradi i divljači od koje potiče, meso se stavlja u promet kao meso goveda, meso bivola, meso svinja, meso ovaca, meso koza, meso kopitara, meso kunića, meso peradi i meso divljači.

Izgled, boja, struktura, konzistencija i druga organoleptička svojstva moraju biti karakteristični za odnosnu vrstu mesa. Meso mora biti higijenski ispravno i čisto (da nije plesnivo i uprljano sadržajem unutrašnjih organa ili njihovih delova, da ne sadrži druge strane materije i da nema miris koji nije svojstven mesu), a površina prereza mora biti ravna, bez većih zasekotina, zdrobljenih kostiju i sl.

Mesto ili rez od klanja (odstreljenja) i kičmena moždina moraju biti odstranjeni.

Član 9

Meso stoke za klanje, peradi i divljači stavlja se u promet u trupovima, polutkama, četvrtima ili u osnovnim delovima.

Osnovni delovi mesa stoke za klanje, peradi i divljači i jestivi delovi mogu se stavljati u promet i prethodno upakovani sa ili bez kostiju.

Na zahtev potrošača mogu se sa svakog osnovnog dela trupa odstraniti kosti.

Član 10

Ako ovim pravilnikom nije drukčije određeno, sa mesa stoke za klanje koje se stavlja u promet u trupovima, polutkama ili četvrtima moraju biti odvojeni donji delovi nogu.

Član 11

Meso stoke za klanje, peradi i divljači može se stavljati u promet u osnovnim delovima i u manjim komadima, sa ili bez kostiju, bez dodavanja jestivih delova.

Jestivi delovi stavljaju se u promet odvojeno od mesa, ako ovim pravilnikom nije drukčije

određeno.

Član 12

Pod trupovima junećeg mesa, goveđeg mesa, mesa bivola i mesa kopitara, podrazumevaju se ohlađeni trupovi bez kože, glave, donjih delova nogu, repa, unutrašnjih organa i bubrežnog loja.

Pod trupovima telećeg mesa, mesa bivolčadi, jagnječeg mesa, ovčijeg mesa, jarećeg mesa i kozijeg mesa podrazumevaju se ohlađeni trupovi sa bubrežima i bubrežnim lojem, bez kože, glave, donjih delova nogu, repa i unutrašnjih organa.

Član 13

Pod trupom prasećeg mesa (trup odojka) podrazumeva se ohlađeni trup zajedno sa kožom (bez dlake), glavom (uključujući i jezik), prednjim i zadnjim nogama, unutrašnjim organima (član 4. stav 1. tačka 2. pod a), bubrežnim salom i repom.

Član 14

Pod trupovima mlade svinjetine i svinjetine podrazumevaju se ohlađeni trupovi, bez kože, potkožnog masnog tkiva, sala, glave, donjih delova nogu, unutrašnjih organa i repa.

Član 15

Pod trupom jagnjadi sisančadi (mlade jagnjetine) podrazumeva se ohlađeni trup sa glavom uključujući i jezik, unutrašnjim organima (član 4. stav 1. tačka 2. pod a), bubrežnim lojem i trbušnom maramicom, bez kože i donjih delova nogu.

Član 16

Pod polutkama telećeg, junećeg i goveđeg mesa, mesa bivolčadi i bivoljeg mesa, jagnječeg i ovčijeg mesa, jarećeg i kozjeg mesa, mesa mlade svinjetine i svinjetine, kao i mesa kopitara, podrazumevaju se ohlađeni delovi trupa dobiveni uzdužnim rasecanjem kičmenog stuba.

Član 17

Pod četvrtima telećeg, junećeg i goveđeg mesa, mesa bivolčadi i bivoljeg mesa, jagnječeg i ovčijeg mesa, jarećeg i kozjeg mesa, podrazumevaju se delovi (četvrti) dobiveni rasecanjem ohlađene polutke rezom između 12. i 13. rebra.

Ako se rasecanje polutki na četvrti vrši na drugi način, to se mora deklarirati.

Član 18

Trupovi, polutke i četvrti mesa stoke za klanje rasecaju se u osnovne delove koji služe kao osnova za kategorizaciju mesa.

Pod osnovnim delovima trupa, polutki i četvrti podrazumevaju se: but, slabine, leđa, plečka, potplečka, vrat, grudi, rebra, trbušina, kolenica i podlaktica.

1. Meso goveda

Član 19

Meso goveda stavlja se u promet kao: teleće meso (teletina), juneće meso (junetina) i goveđe meso (govedina).

Član 20

Pod telećim mesom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobiveno klanjem teladi starosti od 3 nedelje do 6 meseci, težine trupa (zajedno sa bubrežima i bubrežnim lojem, bez glave, kože, donjih delova nogu, repa i unutrašnjih organa) od 25 do 125 kg.

Teleće meso koje se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je mišićno tkivo svetloružičaste do ružičaste boje;
- 2) da je nežne građe i da su izgled i konzistencija karakteristični za teleće meso;
- 3) da je masno tkivo bele ili krembele boje i čvrste konzistencije i da su bubrezi bar delimično prekriveni masnim tkivom.

Član 21

Prema osnovnim delovima trupa, polutki i četvrti, teleće meso se stavlja u promet kao teleće

meso I , II i III kategorije.

Član 22

Pod telećim mesom I kategorije podrazumeva se meso buta bez kolenice i meso slabina sa bubregom i bubrežnim lojem, bez delova trbušine.

Meso buta se odvaja rezom između poslednjeg slabinskog i prvog krsnog pršljena, a kolenica se odvaja u kolenom zglobu.

Pod mesom slabina podrazumeva se meso dela kičmenog stuba sa podslabinom (file), bubregom i bubrežnim lojem, koje je odvojeno od leđa rezom između 12. i 13. rebra a od buta - rezom između poslednjeg slabinskog pršljena i prvog krsnog pršljena. Trbušina se od slabina odvaja rezom koji se izvodi paralelno sa kičmenim stubom, tako da počinje od mesta koje je od vrhova poprečnih nastavaka slabinskih pršljenova udaljeno najviše do njihove dužine.

Meso buta se stavlja u promet sa ili bez kostiju, a meso slabina - samo sa kostima.

Član 23

Pod telećim mesom II kategorije podrazumeva se meso leđa i meso plećke bez podlaktice.

Pod mesom leđa podrazumeva se meso dela kičmenog stuba koje je od potplećke odvojeno rezom između 6. i 7. rebra, a od slabine - rezom između 12. i 13. rebra. Rebra se od leđa odvajaju poprečnim rezom na pravac rebara, tako da na leđima ostane najviše gornja trećina pripadajućih rebara.

Meso plećke se odvaja od potplećke i grudi po prirodnoj mišićnoj vezi. Podlaktica se odvaja od plećke u lakatnom zglobu.

Meso plećke se stavlja u promet sa ili bez kostiju, a meso leđa - samo sa kostima.

Član 24

Pod telećim mesom III kategorije podrazumeva se meso preostalih delova polutke: vrat, potplećka, grudi, rebra, trbušina, kolenica i podlaktica.

Potplećka se od vrata odvaja rezom između poslednjeg vratnog i prvog leđnog pršljena.

Grudi se od potplećke odvajaju poprečnim rezom na pravac rebara, tako da na grudima ostaju samo krajevi prvih šest rebara.

Meso vrata, podlaktice, kolenice i trbušine stavlja se u promet sa ili bez kostiju, a meso potplećke, grudi i rebara - samo sa kostima.

Član 25

Pod junećim mesom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobiveno klanjem junadi, i to nekastriranih muških grla starosti od 6 do 18 meseci i junica i kastriranih muških grla starosti od 6 do 30 meseci. Težina trupa (bez kože, glave, donjih delova nogu, unutrašnjih organa, bubrežnog loja i repa), mora da iznosi najmanje 100 kg.

Juneće meso koje se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je mišićno tkivo svetlocrvene do crvene boje;
- 2) da su građa, izgled i konzistencija karakteristični za juneće meso;
- 3) da je masno tkivo krembele boje sa nijansama žute boje;
- 4) da su rskavične pločice (diskovi) između krsnih pršljenova elastične i neokoštale;
- 5) da su rskavični nastavci trnastih izdanaka slabinskih i leđnih pršljenova bez većih znakova okoštavanja;
- 6) da je koštana srž na presecima leđnih i slabinskih pršljenova crvene boje karakteristične za juneće meso.

Član 26

Pod goveđim mesom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobiveno klanjem ženskih i kastriranih muških grla (volova) starijih od 30 meseci i bikova starijih od 18 meseci. Težina trupa (bez kože, glave, donjih delova nogu, unutrašnjih organa, bubrežnog loja i repa) mora da iznosi najmanje 100 kg.

Goveđe meso koje se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je mišićno tkivo crvene do tamnocrvene boje;

- 2) da je masno tkivo svetložute do žute boje;
- 3) da su građa i konzistencija karakteristične za goveđe meso.

Član 27

Prema osnovnim delovima trupa, polutki i četvrti, juneće i goveđe meso stavlja se u promet kao juneće meso I, II i III kategorije i goveđe meso I, II i III kategorije.

Odredba stava 1. ovog člana ne odnosi se na meso podslabina (biftek), koje se stavlja u promet van kategorije.

Član 28

Pod podslabinom junećeg mesa i goveđeg mesa (biftek) podrazumevaju se podslabinski mišići oslobođeni većih naslaga masnog tkiva (loja).

Član 29

Pod junećim mesom I kategorije i goveđim mesom I kategorije podrazumeva se meso buta bez kolenice i delova trbušine.

Meso buta odvaja se od slabine rezom između poslednjeg slabinskog i prvog krsnog pršljena, a od kolenice - u kolenom zglobu.

Juneće meso I kategorije i goveđe meso I kategorije stavlja se u promet sa ili bez kostiju.

Član 30

Pod junećim mesom II kategorije i goveđim mesom II kategorije podrazumeva se meso slabina bez podslabina, meso leđa i meso plečke.

Pod mesom slabina podrazumeva se meso dela kičmenog stuba, odvojeno od leđa rezom između 12. i 13. rebra a od buta - rezom između poslednjeg slabinskog pršljena i prvog krsnog pršljena. Trbušina se od slabine odvaja rezom koji se izvodi paralelno sa kičmenim stubom, tako da počinje od mesta koje je od vrhova poprečnih nastavaka slabinskih pršljenova udaljeno najviše do njihove dužine.

Pod mesom leđa podrazumeva se meso dela kičmenog stuba odvojeno od potplečke rezom između 6. i 7. rebra, i od slabine - rezom između 12. i 13. rebra. Rebra se od leđa odvajaju rezom tako da na leđima ostane najviše gornja trećina pripadajućih rebara.

Meso plečke se odvaja od potplečke i grudi po prirodnoj mišićnoj vezi. Podlaktica se od plečke odvaja u lakatnom zglobu.

Meso slabina i leđa stavlja se u promet samo sa kostima, a meso plečke - sa ili bez kostiju.

Član 31

Pod junećim mesom III kategorije i goveđim mesom III kategorije podrazumeva se meso preostalih delova polutke: vrat, potplečka, grudi, rebra, trbušina, kolenica i podlaktica.

Potplečka se od vrata odvaja rezom između poslednjeg vratnog i prvog leđnog pršljena.

Grudi se od potplečke odvajaju poprečnim rezom na pravac rebara, tako da na grudima ostanu samo krajevi prvih šest rebara.

Meso vrata, podlaktice, kolenice i trbušine stavlja se u promet sa ili bez kostiju, a meso potplečke, grudi i rebara - samo sa kostima.

2. Meso bivola

Član 32

Meso bivola stavlja se u promet kao: meso bivolčadi i bivolje meso.

Pod mesom bivolčadi, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobiveno klanjem bivola starosti do 6 meseci, a pod bivoljim mesom - meso dobiveno klanjem bivola starijih od 6 meseci.

Član 33

Na meso bivolčadi primenjuju se odredbe čl. 20, 21, 22, 23. i 24. ovog pravilnika.

Član 34

Na bivolje meso primenjuju se odredbe čl. 26, 27, 28, 29, 30. i 31. ovog pravilnika.

3. Meso svinja

Čl. 35-44***
(Prestali da važe)

4. Meso ovaca

Član 45

Meso ovaca stavlja se u promet kao: meso jagnjadi sisančadi (mlada jagnjetina), jagnjeće meso (jagnjetina) i ovčije meso (ovčetina).

Član 46

Pod mesom jagnjadi sisančadi, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobiveno klanjem jagnjadi sisančadi starosti od 3 nedelje do 3 meseca. Težina trupa (sa glavom, unutrašnjim organima iz člana 4. stav 1. tačka 2. pod a) ovog pravilnika, bubrežnim lojem i trbušnom maramicom, bez kože i donjih delova nogu) mora da iznosi od 5 do 15 kg.

Meso jagnjadi sisančadi koje se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da mišićno tkivo ima svetloružičastu boju;
- 2) da je nežne građe i da su izgled i konzistencija karakteristični za meso jagnjadi sisančadi;
- 3) da su bubrezi i površina trupa bar delimično prekriveni masnim tkivom.

Član 47

Na meso jagnjadi sisančadi primenjuju se odredbe člana 37. ovog pravilnika.

Član 48

Pod jagnječim mesom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobiveno klanjem jagnjadi starosti od 3 do 9 meseci. Težina trupa (sa bubrežima i bubrežnim lojem, a bez kože, glave, donjih delova nogu i unutrašnjih organa) mora da iznosi od 8 do 25 kg.

Jagnjeće meso koje se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je mišićno tkivo ružičaste boje;
- 2) da je nežne građe i da su izgled i konzistencija karakteristični za jagnjeće meso;
- 3) da masno tkivo nema žutu boju;
- 4) da su bubrezi i površina trupa bar delimično prekriveni masnim tkivom.

Član 49

Pod ovčijim mesom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobiveno klanjem ovaca (muških i ženskih grla) starijih od 9 meseci. Težina trupa (sa bubrežima i bubrežnim lojem, a bez glave, kože, donjih delova nogu i unutrašnjih organa) mora da iznosi najmanje 15 kg.

Ovčije meso koje se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je mišićno tkivo svetle do tamnocrvene boje;
- 2) da su izgled, građa i konzistencija karakteristični za ovčije meso;
- 3) da su bubrezi i površina trupa bar delimično prekriveni masnim tkivom.

Član 50

Na jagnjeće meso i ovčije meso primenjuju se odredbe čl. 21. do 24. ovog pravilnika, s tim što se u II kategoriju jagnječeg mesa, odnosno u II kategoriju ovčijeg mesa svrstavaju i vrat i potplećka, a kolenica se ne odvaja od buta.

Član 51

Jagnjeće i ovčije meso stavlja se u promet isključivo sa kostima, s tim što but može biti bez kosti.

5. Meso koza

Član 52

Meso koza stavlja se u promet kao: jareće meso (jaretina) i kozje meso (kozetina).

Član 53

Pod jarećim mesom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobiveno klanjem jarića starosti od 3 nedelje do 6 meseci. Težina trupa (sa glavom, jetrom, srcem, plućima, bubrežima i bubrežnim lojem, a bez kože i donjih delova nogu) mora da iznosi od 4 do 12 kg.

Jareće meso koje se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je mišićno tkivo svetloružičaste boje;
- 2) da je izgled karakterističan za jareće meso;
- 3) da su bubrezi i površina trupa bar delimično prekriveni masnim tkivom.

Član 54

Na jareće meso primenjuju se odredbe člana 37. ovog pravilnika.

Član 55

Pod kozijim mesom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobiveno klanjem koza (muških i ženskih grla) starijih od 6 meseci. Muška grla moraju biti kastrirana najmanje mesec dana pre klanja. Težina trupa (sa bubrežima i bubrežnim lojem, a bez kože, glave, donjih delova nogu i unutrašnjih organa) mora da iznosi najmanje 10 kg.

Kozje meso koje se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je mišićno tkivo svetle do tamnocrvene boje;
- 2) da su izgled i konzistencija karakteristični za kozje meso;
- 3) da su bubrezi i površina trupa bar delimično prekriveni masnim tkivom.

Član 56

Na kozje meso primenjuju se odredbe čl. 21. do 24. ovog pravilnika, s tim što se u II kategoriju kozjeg mesa svrstavaju i vrat i potplećka.

Član 57

Jareće meso i kozje meso stavlja se u promet isključivo sa kostima.

6. Meso kopitara

Član 58

Meso kopitara stavlja se u promet kao: meso ždrebadi, konjsko meso, meso magarca, meso mazgi i meso mula.

Član 59

Pod mesom ždrebadi, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobiveno klanjem ždrebadi, starosti od 6 nedelja do 1 godine.

Meso ždrebadi koje se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je mišićno tkivo ružičastocrvene boje;
- 2) da je nežne građe i konzistencije;
- 3) da su bubrezi i površina trupa delimično prekriveni masnim tkivom;
- 4) da masno tkivo nije žute boje.

Član 60

Na meso ždrebadi primenjuju se odredbe čl. 21. do 24. ovog pravilnika.

Član 61

Pod konjskim mesom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobiveno klanjem konja starijih od 1 godine.

Konjsko meso koje se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je mišićno tkivo izrazito crvene boje;
- 2) da je karakteristične građe i konzistencije;
- 3) da su bubrezi i površina trupa bar delimično prekriveni masnim tkivom.

Član 62

Pod mesom magaraca, mazgi i mula, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobiveno klanjem magaraca, mazgi odnosno mula.

Član 63

Odredbe čl. 59. i 61. ovog pravilnika odnose se i na meso magaraca, mazgi i mula.

Član 64

Na konjsko meso i meso magaraca, mazgi i mula primenjuju se odredbe čl. 27. do 31. ovog pravilnika.

Član 65

Ako meso stoke za klanje iz čl. 20, 25, 26, 36, 38, 39, 40, 46, 48, 49, 53, 55, 59. i 61. ovog pravilnika ne ispunjava uslove kvaliteta propisane ovim pravilnikom, može se koristiti za industrijsku preradu, s tim da takvo meso bude označeno kao "meso za preradu".

7. Meso kunića

Član 66

Meso kunića se stavlja u promet u trupu sa glavom, jetrom, srcem, plućima i bubrezima, a bez kože, donjih delova nogu i unutrašnjih organa, ili rasečeno u polutke odnosno četvrti.

Na meso kunića primenjuje se odredba člana 37. ovog pravilnika.

8. Meso peradi (živinsko meso)

Čl. 67-83**

(Prestalo da važi)

9. Meso divljači

Član 84

Pod mesom divljači podrazumeva se meso divljači odstreljene u lovu i meso dobiveno klanjem gajene divljači.

Član 85

Meso divljači stavlja se u promet odvojeno od mesa stoke za klanje.

Član 86

Divlji zečevi prodaju se celi, zajedno sa kožom i unutrašnjim organima (bez želuca i creva).

Član 87

Pernata divljač koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je smrznuta ili ohlađena;
- 2) da nije oštećena u većoj meri;
- 3) da su creva izvađena bez otvaranja trbušne duplje (kroz kloaku).

III PRETHODNO UPAKOVANO MESO STOKE ZA KLANJE, PERADI I DIVLJAČI

Član 88

Meso stoke za klanje, peradi i divljači i jestivi delovi mogu se stavljati u promet i prethodno upakovani.

Meso stoke za klanje, peradi i divljači i jestivi delovi mogu se pakovati u podmetače, folije, posude sa prozirnim poklopcem, plastične kese sa vakuumom i na drugi način.

Prethodno pakovanje može vršiti samo proizvođač, odnosno organizacija koja za tu svrhu ima odgovarajuće prostorije i uređaje za rasecanje, pakovanje i čuvanje pakovanog mesa.

U prostoriji u kojoj se vrši rasecanje i pakovanje mesa i jestivih delova mora da se održava temperatura najviše do 10 C, a u prostoriji za čuvanje upakovanog mesa i jestivih delova od -1 C do +2 C.

Ako proizvođači odnosno organizacija iz stava 3. ovog člana vrši smrzavanje prethodno

upakovanog mesa, mora imati i uređaje za smrzavanje i čuvanje smrznutog upakovanog mesa i jestivih delova.

Član 89

Prethodno upakovano meso i jestivi delovi stavljaju se u promet ohlađeni ili smrznuti. Takvo meso i jestivi delovi mogu se stavljati u promet samo kao celo pakovanje.

Član 90

Prethodno upakovano meso stoke za klanje, peradi i divljači dobiva se rasecanjem pojedinih delova ohlađenog trupa ili ohlađenih delova, čija temperatura u dubini mora iznositi od 0 C do +4 C. Rasecanje mesa mora da se izvrši najdocnije 72 časa posle klanja stoke, peradi i divljači. Odmah posle rasecanja, meso se pakuje u odgovarajuću ambalažu i čuva na temperaturi od -1 C do +2 C.

Ako se prethodno upakovano meso stavlja u promet kao smrznuto mora se odmah posle pakovanja smrzavati na temperaturi nižoj od -30 C i čuvati na temperaturi nižoj od -18 C.

Član 91

Pod uslovima iz člana 90. ovog pravilnika vrši se prethodno pakovanje i smrzavanje jestivih delova.

Član 92

Nerasečena perad pakuje se u vrećice od providnih folija sa ili bez vakuuma, koje se zatvaraju termički ili mehanički.

Iznutrice peradi (mišićni želudac - bubac, jetra, slezina, srce), kao i vrat, mogu se stavljati u trbušnu duplju trupa prethodno upakovane peradi samo ako su posebno upakovani u vrećice ili folije od plastičnih masa.

Član 93

Jedno pakovanje može da sadrži samo jednu vrstu mesa stoke za klanje, peradi i divljači iste kategorije.

Zabranjeno je ispod komada mesa koji se vide na površini pakovanja stavljati nesrazmerno male komadiće mesa, kao i dodavati vezivno tkivo ili masno tkivo i jestive delove.

Član 94

Prethodno upakovano ohlađeno meso stoke za klanje, peradi i divljači, čiji komadi pojedinačno mereni imaju težinu manju od 200 g, može biti u prometu do 3 dana računajući od dana pakovanja, pod uslovom da se čuva na temperaturi do +2 C i da mu nisu promenjene svojstvene organoleptičke osobine.

Prethodno upakovano ohlađeno meso, čiji komadi pojedinačno mereni imaju težinu veću od 200 g, može biti u prometu, i to: goveđe i juneće meso do 14 dana a svinjsko i teleće meso i meso peradi do 7 dana računato od dana pakovanja, pod uslovom da se čuva na temperaturi od -1 C do +2 C, da je pakovano u kese koje mu obezbeđuju vakuum i da mu nisu promenjene svojstvene organoleptičke osobine.

Ako se meso iz stava 2. ovog člana ne pakuje u kese koje obezbeđuju vakuum, na takvo meso se primenjuju odredbe stava 1. ovog člana.

Prethodno upakovano smrznuto meso iz st. 1. i 2. ovog člana može biti u prometu do 90 dana, pod uslovom da se čuva na temperaturi nižoj od -12 C.

IV TRANSPORTOVANJE, ČUVANJE, OZNAČAVANJE I PRODAJA MESA STOKE ZA KLANJE, PERADI I DIVLJAČI

Član 95

Meso stoke za klanje, peradi i divljači mora se pre utovara u prevozno sredstvo ohladiti ili smrznuti.

Pod ohlađenim mesom podrazumeva se meso čija temperatura u središnjim delovima najdebljih mišića iznosi od -0,5 C do +4 C.

Pod smrznutim mesom podrazumeva se meso čija je temperatura u središnjim delovima najdebljih mišića niža od -8 C.

Zabranjeno je ponovo smrzavati jednom odmrznuto meso i kao takvo ga stavljati u promet.

Član 96

Ohlađeno meso stoke za klanje, peradi i divljači transportuje se prevoznim sredstvima u kojima je obezbeđena temperatura ohlađenog mesa u središnjim delovima najdebljih mišića od +4 C.

Ohlađeni trupovi, polutke i četvrti vešaju se u prevoznim sredstvima, pri čemu meso u toku transportovanja ne sme da dodiruje pod.

Meso u komadima može se transportovati samo u metalnim ili plastičnim posudama ili u kartonskim kutijama, a meso peradi i u drvenoj ambalaži. Kartonske kutije moraju biti iznutra obložene čistim materijalom koji ne propušta vodu i mast.

Odkoštено ohlađeno ili smrznuto meso može se transportovati u jutanim vrećama sa umetkom od plastičnih folija ili u vrećama od plastičnih folija i mora biti smešteno u odgovarajuću plastičnu, kartonsku ili metalnu ambalažu.

Član 97

Smrznuto meso stoke za klanje, peradi i divljači transportuje se prevoznim sredstvima u kojima je obezbeđeno rashlađivanje, s tim da meso može biti naslagano (štosovano) na limenom podu ili na metalnim rešetkama (trepnama) koje su pokrivene belim čaršavima ili plastičnim folijama.

Član 98

Upakovano meso stoke za klanje, peradi i divljači transportuje se u odgovarajućoj metalnoj, kartonskoj ili plastičnoj ambalaži a meso peradi i u drvenoj ambalaži.

Divljač se ne sme transportovati prevoznim sredstvima kojima se prevozi meso stoke za klanje i peradi, ako nije posebno upakovana.

Član 99

Jestivi delovi iz člana 4. stav 1. tačka 2. ovog pravilnika transportuju se u posudama od metala koji ne rđa ili u posudama od plastičnih masa.

Smrznuti jestivi delovi iz člana 4. stav 1. tačka 2. ovog pravilnika transportuju se i upakovani u kartonske kutije ili u posude od plastičnih masa, koje su iznutra obložene plastičnim folijama.

Član 100

Pri transportovanju mesa stoke za klanje, peradi i divljači u vreme kad je temperatura vazduha veća od +15 C, prevozna sredstva kojima se meso transportuje na udaljenost veću od 100 km moraju imati rashladne uređaje.

Član 101

Meso divljači u koži transportuje se prethodno upakovano u jutane vreće ili plastične folije.

Odredbe čl. 95. do 100. ovog pravilnika shodno se primenjuju i na transportovanje mesa divljači u koži.

Član 102

Utovar i istovar mesa stoke za klanje, peradi i divljači mora se vršiti na pokrivenim rampama tako da se meso obezbedi od neposrednog dejstva sunčeve svetlosti, atmosferskih padavina i prašine.

Prodavnice u kojima se vrši utovar i istovar mesa stoke za klanje, peradi i divljači ne moraju imati pokrivene rampe.

Član 103

Slanina, salo, loj i jestivi delovi iz člana 4. stav 1. tačka 2. ovog pravilnika, čuvaju se odvojeno od mesa i moraju biti obešeni o kuke ili složeni u rafove (vitrine), osim iznutrica koje moraju biti složene u posudama od nerđajućeg metala ili od plastičnih masa.

Smrznuto meso i smrznuti jestivi delovi čuvaju se u hladnjačama ili rashladnim pultovima, na

temperaturi nižoj od -12 C.

Član 104

Meso divljači čuva se odvojeno od mesa stoke za klanje i peradi u rashladnim prostorijama ili rashladnim uređajima i prodaje se odvojeno od tih vrsta mesa.

Smrznuto meso divljači čuva se u hladnjačama ili rashladnim pultovima, na temperaturi nižoj od -12 C.

Član 105

U prostorijama u kojima se meso stoke za klanje, peradi i divljači prodaje, na vidnom mestu ističu se šematski prikazi kategorija pojedinih vrsta mesa koje su predviđene ovim pravilnikom.

U šematskim prikazima prikazuju se spoljašnje i unutrašnje strane polutki.

Pojedine kategorije mesa se označavaju bojama, i to: plavom bojom - meso van kategorija, crvenom bojom - meso I kategorije, zelenom bojom - meso II kategorije i žutom bojom - meso III kategorije. Ispod šeme nalazi se legenda sa oznakom boja za pojedine kategorije mesa.

Šematski prikazi izrađuju se na čvrstom papiru ili drugom pogodnom materijalu, veličine najmanje 40 x 60 cm.

Član 106

U prostorijama u kojima se prodaje meso stoke za klanje, peradi i divljači, meso se drži obešeno o kuke, odvojeno po vrstama. Ako je isečeno u manje komade, meso se može držati i na pultovima i rafovima (vitrinama) razvrstano po vrstama i kategorijama.

Pultovi i vitrine za izlaganje mesa za prodaju treba da su takve veličine i da imaju odgovarajuće pregrade, da je omogućeno razvrstavanje mesa po vrstama i kategorijama.

Član 107

Meso kopitara prodaje se samo u posebnim prodavnicama.

Član 108

Zabranjeno je izlagati meso stoke za klanje, peradi i divljači izvan prodavnica ili ga stavljati u nezaštićene izloge, kao i prodavati po kućama i ulicama.

Izuzetno, izlaganje mesa stoke za klanje, peradi i divljači može se vršiti u za to određenim odgovarajućim punktovima - vitrinama i na određenim mestima, pod uslovima određenim propisom donetim u republici, odnosno autonomnoj pokrajini.

Član 109

U prodaji na malo, meso stoke za klanje, peradi i divljači meri se bez podmetača na tasu vage ili na foliji od celofana debljine 0,020 do 0,042 mm, odnosno tanjoj.

V ZAVRŠNE ODREDBE

Čl. 110 i 111*

(Prestali da važe)

Samostalni član Pravilnika o izmenama i dopunama

Pravilnika o kvalitetu mesa stoke za klanje, peradi i divljači

("Sl. list SFRJ", br. 26/75)

Član 25

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu SFRJ".

Odredbe

Pravilnika o kvalitetu mesa stoke za klanje, peradi i divljači

("Sl. list SFRJ", br. 13/78)

Član 1

Kao odredbe ovog pravilnika primenjivaće se odredbe Pravilnika o kvalitetu mesa stoke za klanje, peradi i divljači ("Službeni list SFRJ", br. 34/74 i 26/75), osim odredaba člana 5. stav 6. i čl. 110. i 111, koje prestaju da važe danom stupanja na snagu ovog pravilnika.

Član 2

U Pravilniku o kvalitetu mesa stoke za klanje, peradi i divljači, u članu 108. stav 2. reči: "koje odredi skupština opštine, odnosno skupština grada" zamenjuju se rečima: "određenim propisom donetim u republici, odnosno autonomnoj pokrajini".

Član 3

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu SFRJ".