

PRAVILNIK

O KVALITETU ZAKLANIH SVINJA I KATEGORIZACIJI SVINJSKOG MESA

I OPŠTE ODREDBE

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se minimalni uslovi koje u pogledu kvaliteta moraju da ispunjavaju meso svinja (svinjsko meso) u trupovima, polutkama i osnovnim delovima polutke i jestivi delovi zaklanih svinja, kao i uslovi držanja, čuvanja, pakovanja i transportovanja tog mesa i tih jestivih delova.

Uslovi propisani ovim pravilnikom moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu.

Član 2

Svinjsko meso dobija se klanjem svinja oba pola, različite starosti i različite utovljenosti bez obzira na rasu.

Član 3

Pod svinjskim trupom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se trup zaklane svinje sa kožom bez dlaka (za ošurene svinje) ili bez kože (za odrane svinje) i sa glavom, prednjim i zadnjim nogama, repom i trbušnim salom, bez unutrašnjih organa, ali sa bubrezima.

Član 4

Pod svinjskom polutkom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se uzdužno rasečen trup po sredini kičmenog stuba i glave. Kičmena moždina i mozak moraju biti izvađeni. Na uzdužnom preseku polutke ne sme biti zdrobljenih kostiju niti mehaničkih oštećenja. Polutka treba da bude čista, bez deformacija i većih krvnih podliva. Masno tkivo mora da bude bele boje.

Član 5

Pod klaničnom masom svinja, osim prasadi, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se masa dveju polutki istog trupa sa glavom, kožom bez dlake (bez kože za odrane svinje), prednjim i zadnjim nogama, repom, bubrezima i trbušnim salom, merenih najdocnije dva časa posle klanja (tople polutke).

Član 6

Svinjska polutka koja se stavlja u promet na malo mora da bude bez glave, prednje i zadnje noge (koje su odvojene u karpalnom, odnosno tarzalnom zglobu), kičmene moždine, bubrega, trbušnog sala, kože potkožnog masnog tkiva i repa.

Sloj potkožnog masnog tkiva koje ostaje na površini polutke ne sme biti veći od 5 mm, u preseku.

Svinjska polutka može se stavljati u promet i bez jednog ili više osnovnih delova, što mora biti deklarirano.

U promet se mogu stavljati i svinjske polutke sa kožom i potkožnim masnim tkivom, sa glavom ili bez glave, sa prednjim i zadnjim nogama.

Član 7

Pod osnovnim delovima svinjske polutke, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se delovi dobijeni rasecanjem polutke, i to: but, slabina, leđa, plećka, vrat, grudi, rebra, trbušina, kolenica i podlaktica.

Član 8

Pod svinjskim mesom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se skeletna muskulatura sa pripadajućim masnim i vezivnim tkivom, kostima i hrskavicom, krvnim i limfnim sudovima,

limfnim čvorovima i živcima.

Član 9

Pod jestivim delovima zaklanih svinja, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se:

- 1) masno tkivo - slanina (potkožno masno tkivo), salo (naslage masnog tkiva u trbušnoj šupljini) i oporci (masno tkivo - creva);
- 2) unutrašnji organi ili iznutrice - mozak, jezik, srce, pluća, jetra, slezina, bubrezi, beli bubrezi (testisi), krv, delovi želuca i debelog creva, tanka creva prasadi;
- 3) ošurene glave - cele glave sa mozgom, jezikom i ušima, polovine glava sa kožom ili bez kože, mozgom, jezikom i ušima;
- 4) donji delovi prednjih i zadnjih nogu (bez dlaka i papaka), rep, koža i kosti za supu.

Član 10

Svinjsko meso može se stavljati u promet u trupovima, polutkama, osnovnim delovima polutke ili manjim komadima i kao meso bez kostiju, ohlađeno, zamrznuto i odmrznuto.

Član 11

Pod ohlađenim svinjskim mesom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se svinjsko meso u trupovima, polutkama, osnovnim delovima polutke ili manjim komadima, koje je neposredno posle klanja ohlađeno do temperature od najviše 4oC, merene pored kosti mesa ako je meso sa kostima ili u središnjem delu mesa bez kostiju i usitnjenog mesa.

Pod zamrznutim svinjskim mesom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se zamrznuto svinjsko meso u trupovima, polutkama, osnovnim delovima polutke ili manjim komadima, kao i meso bez kostiju. Temperatura zamrznutog svinjskog mesa sa kostima, merena pored kosti i temperatura mesa bez kostiju i usitnjenog mesa, merena u središnjem delu, mora da iznosi najviše -12oC.

Pod duboko zamrznutim svinjskim mesom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se duboko zamrznuto svinjsko meso u trupovima, polutkama, osnovnim delovima polutke ili manjim komadima, kao i meso bez kostiju. Temperatura duboko zamrznutog svinjskog mesa sa kostima, merena pored kosti, i temperatura mesa bez kostiju i usitnjenog mesa, merena u središnjem delu, mora da iznosi najviše -18oC.

Pod odmrznutim svinjskim mesom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se svinjsko meso u trupovima, polutkama, osnovnim delovima polutke ili manjim komadima, kao i meso bez kostiju čija temperatura posle odmrzavanja, merena pored kosti ako je meso sa kostima ili u središnjem delu mesa bez kostiju, iznosi više od -0,5oC.

Svinjsko meso može da se odmrzava samo u industrijskim objektima u kojima su obezbeđeni uslovi za odmrzavanje, odnosno za očuvanje kvaliteta.

Odredbe st. 1 do 4 ovog člana primenjuju se i na jestive delove zaklanih svinja.

Član 12

Svinjske polutke i osnovni delovi svinjske polutke, koji su bili prethodno zamrznuti, mogu se stavljati u promet na malo samo ako nisu bili zamrznuti duže od 12 meseci i ako u toku skladištenja nisu promenili organoleptička svojstva.

Jednom odmrznute polutke, osnovni delovi polutke i jestivi delovi zaklanih svinja ne mogu se ponovo zamrzavati.

Jestivi delovi koji su bili prethodno zamrznuti mogu se stavljati u promet na malo samo zamrznuti.

Član 13

Svinjsko meso u trupovima, svinjske polutke, osnovni delovi svinjske polutke i jestivi delovi zaklanih svinja, koji se stavljaju u promet, moraju biti deklarirani. Deklaracija sadrži, i to:

1) za trupove i polutke:

- tip i starosnu kategoriju svinje (polutke mesnatih svinja i sl.);
- firmu, odnosno naziv i sedište proizvođača;
- stepen ohlađenosti (ohlađeno, zamrznuto ili odmrznuto);

- način obrade (polutka bez kože, polutka bez rebara i sl.);
- datum klanja;

2) za osnovne delove polutke, svinjsko meso sečeno u manje komade razne veličine, usitnjeno meso i jestive delove koji se stavljaju u promet na malo:

- firmu, odnosno naziv i sedište proizvođača;
- naziv osnovnog dela ili jestivog dela i kvalitetnu kategoriju mesa (svinjska plečka II kategorije) ili jestivog dela;
- neto-masu, datum pakovanja i rok upotrebe - za upakovano meso i jestive delove.

Podaci iz tačke 1 stava 1 ovog člana upisuju se u dokument koji prati pošiljku u prometu.

Ako su osnovni delovi polutke, meso isečeno u manje komade i jestivi delovi izloženi na prodajnom pultu, deklaracija se stavlja na pult ispred njih. Ako je svinjsko meso u trupovima, polutkama ili osnovnim delovima polutke izloženo u prodajnom prostoru, mora se deklarirati, s tim što se u deklaraciju za trupove i polutke unose podaci iz stava 1 tačka 1 alineje druga i četvrta ovog člana, a za osnovne delove i manje komade mesa - podaci iz tačke 2 tog stava.

Deklaracija mora biti lako uočljiva, jasna i čitljiva.

Ako svinjsko meso u promet na malo ne stavlja proizvođač, deklariraju ga organizacija udruženog rada koja ga je stavila u promet.

II KATEGORIJE SVINJA ZA KLANJE

Član 14

Svinje za klanje razvrstavaju se u sledeće kategorije:

- 1) prasad;
- 2) tovne svinje;
- 3) lake i teške svinje i svinje izlučene iz priploda;
- 4) nerastići.

1. Prasad

Član 15

Pod prasadima za klanje, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se prasad oba pola, od 1,5 do 3 meseca, mase trupa od 5 kg do 20 kg. Prema rasnom poreklu, prasad za klanje deli se na:

- 1) prasad mesnatih svinja, sa debljinom slanine na grebenu do 15 mm;
- 2) prasad masnih svinja, sa debljinom slanine na grebenu većom od 15 mm.

Član 16

Pod trupom prasećeg mesa (prasetina), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se trup sa kožom (bez dlake), glavom (sa jezikom), prednjim i zadnjim nogama, bez unutrašnjih organa, sa bubrezima, bubrežnim salom i repom.

2. Tovne svinje

Član 17

Pod tovnim svinjama, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se svinje oba pola i svih tipova. Muška grla moraju biti kastrirana najdocije na 30 dana pre dana klanja.

Prema debljini slanine na leđima, dužini trupa, masi polutki u kilogramima i prinosu mesa u polutkama (u kilogramima i procentima), utovljene svinje razvrstavaju se u mesnate svinje i masne svinje.

Član 18

Pod mesnatim svinjama, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se svinje plemenitih mesnatih rasa, kao i njihovi melezi, čija masa toplog trupa ili polutki iznosi od 65 kg do 113 kg.

Član 19

Pod mesnatošću trupa ili svinjskih polutki, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se ukupna masa mišićnog tkiva bez mesa trbušno-rebarnog dela i bez mesa glave.

Član 20

Mesnatost polutki mesnatih svinja utvrđuje se na liniji klanja, najdocnije 1 sat posle klanja, a meri se masa toplih polutki i debljina slanine na leđima.

Masa toplih polutki meri se na odgovarajućoj vagi, sa tačnošću od 0,5 kg.

Masno tkivo na leđima, sa kožom, meri se na sredini leđa, gde je slanina najtanja (međurebarni prostor između 13. i 15. lednog pršljena) i na krstima na mestu na kome mišić M. Gluteus medius najviše urasta u slaninu. Zbir tih mera označava debljinu slanine na leđima.

Debljina slanine meri se čeličnom pantljkikom, sa tačnošću od 1 mm, a može se meriti i drugim savremenim mernim instrumentom.

Član 21

Za određivanje prinosa mesa mesnatih svinja u polutkama na osnovu izvršenih merenja koriste se tabele 1 i 2, koje su odštampane uz ovaj pravilnik i čine njegov sastavni deo.

Član 22

U tabelama 1 i 2, u vertikalnoj koloni - Zbir debljine leđne slanine u mm, očita se vrednost za slaninu dobijena merenjem. U horizontalnim rubrikama - Masa toplih polutki u kg, traži se vrednost koja odgovara za izmerenu masu polutki, u kg. Na preseku vertikalne i horizontalne kolone je vrednost koja označava prinos mesa u polutkama.

U tabeli 1 očitava se prinos mesa izražen u kilogramima, a u tabeli 2 - u procentima.

Član 23

Pod masnim svinjama, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se domaće masne svinje i njihovi melezi, čija masa toplih polutki iznosi do 125 kg.

Mesnate svinje i njihovi melezi, sa masom polutki većom od 113 kg i zbirom slanine na leđima većim od 105 mm razvrstavaju se u masne svinje.

Prinos mesa masnih svinja određuje se po postupku koji je predviđen za mesnate svinje (član 22).

Za određivanje prinosa mesa masnih svinja u polutkama koriste se tabele 3 i 4, koje su odštampane uz ovaj pravilnik i čine njegov sastavni deo. U tabeli 3 očitava se prinos mesa u kilogramima, a u tabeli 4 - u procentima.

3. Lake, teške i izlučene svinje

Član 24

U lake i teške svinje i svinje izlučene iz priploda, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se:

- 1) lake svinje svih rasa i tipova koje u pogledu mase toplih polutki ne spadaju u svinje iz člana 14 tač. 1 i 2 ovog pravilnika (svinje od 21,0 kg do 64,5 kg);
- 2) svinje iz tova mesnatog i masnog tipa, sa masom toplih polutki većom od 125 kg;
- 3) kastrirane krmače i nerasti, izvesno vreme dotovljavani;
- 4) krmače i nerasti izlučeni iz priploda, bez obzira na masu.

4. Nerastići

Član 25

Pod nerastićima, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se muška nekastrirana grla mesnatih svinja, do 6 meseci, čija je masa u živom do 90 kg, a koji su iz bilo kojih razloga izlučeni iz priploda. U tu kategoriju spadaju i monorhidi i kriptorhidi.

Član 26

Svinjske polutke, osnovni delovi svinjske polutke i jestivi delovi zaklanih svinja, kao i meso svinja bez kostiju, stavljaju se u promet posle ispitivanja, odnosno procene kvaliteta.

Polutke, osnovni delovi polutke i jestivi delovi koji ne ispunjavaju uslove iz čl. 3 do 23 ovog pravilnika upotrebljavaju se samo za preradu.

Član 27

Svinjske polutke i osnovni delovi svinjske polutke koji se stavljaju u promet na malo

obeležavaju se oznakom “K”, a polutke koje se upotrebljavaju za preradu - oznakom “P”. Polutke i osnovni delovi polutke, u smislu stava 1 ovog člana, obeležavaju se žigom natopljenim trajnom i za zdravlje neškodljivom bojom, čiji otisak mora biti jasan i čitak. Oznake iz stava 1 ovog člana stavljaju se na spoljnu stranu podlaktice, a njihove dimenzije su 2,5 cm x 1,5 cm.

III RASECANJE I KLASIRANJE SVINJSKOG MESA

Član 28

Svinjsko meso stavlja se u promet kao prasetina (meso prasadi) i svinjetina (meso svinja).

1. Prasetina

Član 29

Prasetina koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je mišićno tkivo svetloružičaste boje i nežne strukture, a masno tkivo bele boje, svojstvene konzistencije;
- 2) da ne potiče od izrazito mršave i zakržljale prasadi;
- 3) da debljina potkožnog sloja masnog tkiva, merenog na grebenu, zajedno sa kožom, za mesnatu prasad iznosi do 15 mm, a za masnu prasad - više od 15 mm.

Član 30

Trupovi se seku u polutke rezom kojim se uzduž presecaju slabinski, krsni, leđni i vratni pršljenovi, kao i glava.

Četvrti se odvajaju od polutke rezom između 7. i 8. rebra počev od ruba trbušine naviše u pravcu kičme, razdvajajući je u međupršljenском vezu.

Ako se odmrznuta prasetina stavlja u promet u polutkama, svakoj polutki pripada polovina glave, kao i pripadajući bubreg i beli bubreg.

Ako se odmrznuta prasetina stavlja u promet u četvrtinama, zadnjoj četvrtini dodaje se polovina glave.

2. Svinjetina

Član 31

Svinjetina koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je mišićno tkivo ružičaste do svetlocrvene boje, a masno tkivo bele boje;
- 2) da je mišićno tkivo svojstvene konzistencije;
- 3) da nema neprijatan niti strani miris;
- 4) da debljina ostavljenog sloja potkožnog masnog tkiva nije u proseku veća od 5 mm iznad površinskih mišića.

Član 32

Prema količini i kvalitetu mesa pojedinih delova svinjske polutke, svinjetina se stavlja u promet kao: meso ekstrakategorije, meso I kategorije, meso II kategorije i meso III kategorije. Kategorije mesa označavaju se različitim bojom na šemi, i to: plavom bojom - meso ekstrakategorije, crvenom bojom - meso I kategorije, zelenom bojom - meso II kategorije i žutom bojom - meso III kategorije. Ispod kategorije mesa nalazi se legenda sa oznakom boja za pojedine kategorije.

Šema rasecanja svinjske polutke odštampana je uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo. Šema se izrađuje na čvrstom papiru ili drugom pogodnom materijalu, dimenzije 40 cm x 60 cm.

Šema mora biti istaknuta na vidnom mestu u prostoriji u kojoj se prodaje svinjsko meso.

Član 33

Pod mesom I kategorije podrazumeva se meso buta i slabine. But se od polutke odvajaju poprečnim rezom između poslednjeg slabinskog i prvog krsnog pršljena (rez c-d na šemi), a od kolenice - rezom u kolenom zglobu (rez a-b na šemi), pri čemu veliki ribić ostaje u sastavu

mesa buta.

Meso buta stavlja se u promet sa kostima ili bez kostiju.

Član 34

Slabina se sa prednje strane odvaja od leđa poprečnim rezom između poslednjeg leđnog i prvog slabinskog pršljena (rez e-f na šemi), a sa zadnje strane - rezom između poslednjeg slabinskog i prvog krsnog pršljena (rez c-d na šemi). U sastavu slabine je i file. Slabina se od trbušine odvaja uzdužnim pravim rezom duž kičmenog stuba, od bočne ivice filea u pravcu poslednjeg rebra. Ako se iz slabine izdvaja file, koji se označava kao meso ekstrakategorije, slabina se deklarira kao meso II kategorije.

Meso slabine stavlja se u promet sa kostima, a file bez kostiju.

Član 35

Pod mesom II kategorije podrazumeva se meso leđa, plećke i vrata. Leđa se odvajaju od vrata između 4. i 5. leđnog pršljena (rez g-h na šemi), a od slabine - između poslednjeg leđnog i prvog slabinskog pršljena (rez e-f na šemi). Leđa se odvajaju od rebara uzdužnim pravim rezom duž kičmenog stuba, tako da dužina preostalih delova rebara iznosi najviše 3 cm (0,5 cm), računato do spoljašnje ivice dugog leđnog mišića - pečenice (rez e-g na šemi).

Meso leđa se stavlja u promet samo sa kostima.

Plećka se odvaja od vrata, rebara i grudi po prirodnoj mišićnoj vezi.

Meso plećke stavlja se u promet sa kostima ili bez kostiju.

Pod mesom vrata podrazumeva se meso kičmenog stuba od prvog vratnog do petog leđnog pršljena. Sa prednje strane, vrat se odvaja poprečnim rezom između potiljne kosti i prvog vratnog pršljena, a sa zadnje strane - rezom između četvrtog i petog leđnog pršljena (rez g-h na šemi). Od grudi vrat se odvaja rezom koji je paralelan sa kičmenim stubom, presecanjem prva četiri rebra na granici njihovih leđnih i srednjih trećina (rez g-i na šemi).

Meso vrata stavlja se u promet samo sa kostima.

Član 36

Pod mesom III kategorije podrazumeva se meso trbušine, rebara, grudi, kolenice i podlaktice. Trbušina se odvaja rezovima predviđenim za rasecanje buta i slabine, a od rebara - rezom koji oprati rebarni luk (rez e-j na šemi).

Meso trbušine stavlja se u promet samo bez kostiju.

Rebra se odvajaju od grudi rezom između četvrtog i petog rebra (rez j-g na šemi), od leđa - rezom koji je predviđen za rasecanje leđa (rez e-g na šemi), a od trbušine - rezom koji prati zadnju ivicu poslednjeg rebra (rez e-j na šemi).

Meso rebara stavlja se u promet samo sa kostima.

Meso grudi stavlja se u promet samo sa kostima.

Kolenica se odvaja od buta u kolenom zglobu (rez a-b na šemi).

Podlaktica se odvaja od plećke u lakatnom zglobu (rez k-l na šemi).

Meso kolenice i podlaktice stavlja se u promet sa kostima i bez kostiju.

Grudi se od vrata odvajaju rezom predviđenim za rasecanje vrata (rez g-j na šemi), a od rebara - rezom između četvrtog i petog rebra (rez j-g na šemi).

Meso bez kostiju stavlja se u promet kao: meso ekstrakategorije (file), meso I kategorije (but), meso II kategorije (plećka) i meso III kategorije (kolenica, podlaktica i trbušina).

Svinjetina drugih delova i kategorija, za koje je ovim pravilnikom predviđeno da se stavljaju u promet samo sa kostima (slabina, leđa, vrat, rebra i grudi), mogu se stavljati u promet i bez kostiju samo ako su kosti odstranjene i ako su upakovani na mestu proizvodnje.

Član 37

Svinjsko meso bez kostiju može se staviti u promet i kao mleveno.

Ako se mleveno svinjsko meso stavlja u promet upakovano, mora da bude samo od jedne kategorije svinjskog mesa, a sadržaj vezivnog i masnog tkiva u njemu mora da odgovara sadržaju tih tkiva u deklarisanj kategoriji svinjskog mesa.

Kvalitet mlevenog svinjskog mesa koje se melje u prodavnici na zahtev kupca mora da ispunjava uslove iz stava 2 ovog člana.

IV PAKOVANJE SVINJSKOG MESA I JESTIVIH DELOVA

Član 38

Svinjsko meso i jestivi delovi zaklanih svinja mogu se stavljati u promet upakovani i neupakovani. Upakovano svinjsko meso i jestivi delovi mogu biti originalno upakovani i upakovani.

Član 39

Pod originalno upakovanim svinjskim mesom i jestivim delovima zaklanih svinja, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se svinjsko meso i jestivi delovi upakovani u plastične folije, kese za vakuum-pakovanje ili bez vakuuma, podmetače, posude sa prozirnim poklopcem ili na drugi način (u atmosferi inertnih gasova i sl.), koje otvara krajnji korisnik (potrošač). Originalno upakovano svinjsko meso i jestivi delovi pakuju se i u zbirnu ambalažu.

Član 40

Pod upakovanim svinjskim mesom i jestivim delovima zaklanih svinja, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se svinjsko meso i jestivi delovi upakovani u zbirnu ambalažu.

Član 41

Pod zbirnom ambalažom, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se kartonske kutije, metalne i plastične posude i sl., u koje se stavlja originalno upakovano svinjsko meso i neupakovano svinjsko meso. Kartonske kutije moraju biti sa unutrašnje strane obložene čistim materijalom koji ne propušta mast i vodu. Zbirnom ambalažom mora se obezbediti zaštita mesa i jestivih delova u prometu.

Materijal koji se upotrebljava za pakovanje mesa i jestivih delova (celofan, papir, plastične folije i sl.) mora biti čist i ne sme prouzrokovati promenu organoleptičkih svojstava mesa i jestivih delova niti na njih prenositi miris, boju ili materije štetne za ljudsko zdravlje.