

17.

Na osnovu člana 21 stav 9 Zakona o uređenju tržišta poljoprivrednih proizvoda („Službeni list CG“, broj 51/17), Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja donijelo je

P R A V I L N I K **O NAČINU I SKALI KLASIFIKACIJE GOVEĐEG, SVINJSKOG I OVČJEG MESA***

Predmet

Član 1

Ovim pravilnikom propisuje se način i skala klasifikacije goveđeg, svinjskog i ovčjeg svježeg mesa i izgled žiga za označavanje goveđih, svinjskih i ovčjih trupova i polutki.

Skala klasifikacije

Član 2

Klasifikacija goveđih, svinjskih i ovčjih trupova i polutki vrši se nakon obrade u klanici, veterinarsko-zdravstvenog pregleda i mjerenja u skladu sa Prilogom 1.

Klasifikacija goveđih, svinjskih i ovčjih trupova i polutki u zavisnosti od razvijenosti mišića trupa, odnosno polutki i njihovih osnovnih djelova, stepena pokrivenosti masnim tkivom i udjela mišićnog tkiva vrši se prema skali klasifikacije date u Prilogu 1.

Izgled žiga za označavanje goveđih, svinjskih i ovčjih trupova i polutki

Član 3

Nakon klasifikacije goveđi, svinjski i ovčji trupovi označavaju se žigom datim u Prilogu 2.

Goveđi trupovi i polutke označavaju se utiskivanjem najmanje osam ravnomjerno postavljenih žigova na spoljašnjoj strani goveđeg trupa.

Svinjski trupovi i polutke označavaju se utiskivanjem žiga sa unutrašnje strane rebarnog dijela svake polutke ili utiskivanjem na spoljašnjoj strani buta ili potkoljenice.

Ovčji trupovi i polutke označavaju se utiskivanjem najmanje dva ravnomjerno postavljena žiga na spoljašnjoj strani trupa i polutke.

Za označavanje žigom koristi se nerazmazivo, neizbrisivo i neotrovno mastilo koje se upotrebljava u prehrambenoj industriji i koje je otporno na vodu i kuvanje.

Prilozi

Član 4

Prilozi 1 i 2 čine sastavni dio ovog pravilnika.

Stupanje na snagu

Član 5

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore“, a primjenjivaće se od 1. januara 2020. godine.

*U ovaj Pravilnik prenijete su odredbe Uredbe Vijeća Evropske unije(EZ) br. 1249/2008o utvrđivanju detaljnih pravila primjene ljestvice Zajednice za klasifikaciju goveđih, svinjskih i ovčjih trupova i izvješćivanja o njihovim cijenama

Broj: 320-2465/17-3

Podgorica, 29. decembra 2017. godine

Ministar,
mr **Milutin Simović**, s.r.

NAČIN I SKALE KLASIFIKACIJE GOVEĐIH, SVINJSKIH I OVČJIH TRUPOVA I POLUTKI

I. Način i skala klasifikacije govedih trupova i polutki

Razvrstavanje goveda vrši se na osnovu podataka o rođenju i njegovog fiziološkom stanja, a za životinje koje potiču iz uvoza na osnovu dokumentacije koja prati životinju prilikom uvoza i njenog fiziološkog stanja.

Dokumentacija koja prati životinju sadrži i podatak o datumu rođenja životinje.

Nakon obrade trupa i veterinarsko-zdravstvenog pregleda vrši se mjerenje toplih trupova, odnosno polutki kako bi se utvrdila njihova klanična masa i obavio postupak klasiranja.

Klanična masa toplog trupa odnosno plutke goveda utvrđuje se nakon klanične obrade trupa.

Klanično obrađen trup goveda je trup zaklane životinje sa kojeg je nakon klanja i iskrvarenja skinuta koža, odstranjeni svi unutarašnji organi i uklonjeni sljedeći dijelovi trupa:

- 1) glava odstranjena na mjestu između potiljačne kosti i prvog vratnog pršljena;
- 2) donji dijelovi nogu odstranjenih u tarzalnim i karpalnim zglobovima;
- 3) organi u grudnoj, trbušnoj i ždrijelnoj šupljini, osim bubrega i bubrežnog masnog tkiva;
- 4) polni organi i vimena;
- 5) kičmena moždine duž kičmenog kanala (*medulla spinalis*);
- 6) uho na kojem je ušna markica.

Goveđe polutke su rasječeni trup po crti razdvajanja, koja prolazi kroz sredinu svakog pršljena kao i kroz sredinu kičme i grudne kosti.

Za trupove koji su namijenjeni za prodaju ili rasijecanje, radi utvrđivanja tržišne cijene potrebno je izvršiti i odvajanje:

- 1) bubrega i bubrežnog masnog tkiva,
- 2) masnog tkiva karlične šupljine,
- 3) masnog tkiva butnog vijenca;
- 4) repa između krsne kosti i prvog repnog pršljena;
- 5) masnog tkiva sa područja ingvinalnog kanala kod muških životinja te ispod odstranjenog vimena kod ženskih životinja;
- 6) mišićni dio dijafragme;
- 7) ubodne rane od klanja.

Određivanje kategorije govedih trupova i polutki vrši se u skladu sa tabelom 1.

Tabela 1

Oznaka kategorije	Opis
A	Bikovi mlađi od 24 mjeseca
B	Bikovi stariji od 24 mjeseca
C	Kastrirane muške životinje
D	Krave
E	Junice
V	Telad mlađa od 8 mjeseci
Z	Starija telad, starosti od 8 – 12 mjeseci

Goveđi trupovi odnosno polutke razvrstavaju se u klase na osnovu razvijenosti mišića trupa odnosno polutki kao i razvijenosti njihovih osnovnih dijelova.

Trupovi odnosno polutki razvrstavaju se u jednu od sljedećih klasa datih u tabeli 2.

Tabela 2

Klase		OPIS	
Naziv	Oznaka	Trup – polutka	Osnovni dijelovi trupa – polutke
IZVRSNA	E	svi profili su izuzetno visoko zaobljeni; izrazita zaobljenost mišića	but: izrazito popunjen i oblikovan, visoko zaobljen leđa: vrlo široka; izrazito izbočena po cijeloj dužini lopatica: izrazito popunjena i oblikovana
VRLO DOBRA	U	profili dobro u cijelosti zaobljeni; vrlo dobra punoća mišića	but: dobro oblikovan i popunjen leđa: široka i izbočena lopatica: oblikovana i popunjena
DOBRA	R	profili u cijelosti ravni; dobra punoća mišića	but: dobro razvijen leđa: izbočena ali manje široka lopatica: srednje razvijena
OSREDNJA	O	profili su ravni do udubljeni; osrednja punoća mišića	but: srednje razvijen leđa: srednje razvijena lopatica: srednje razvijena do skoro ravna
SLABA	P	svi profili vrlo udubljeni; slaba punoća mišića	but: slabo razvijen leđa: uska s izbočenim kostima lopatica: ravna s izbočenim kostima

Klase govedih trupova i polutki u odnosu na stepen prekrivenosti masnim tkivom razvrstavaju se u skladu sa tabelom 3.

Tabela 3

Stepen prekrivenosti	Opis prekrivenosti masnim tkivom
----------------------	----------------------------------

masnim tkivom			
Naziv	Oznaka	Na površini trupa	U šuplinama trupa
VRLO SLABA	1	vrlo tanke naslage masnog tkiva na cijelom trupu	bez vidljivih naslaga masnog tkiva u grudnoj šupljini
SLABA	2	tanki sloj masnog tkiva na trupu; mišići gotovo svugdje vidljivi	mišići u grudnoj šupljini su između rebara jasno vidljivi
SREDNJA	3	mišići su, osim na butu i lopatici, gotovo svugdje prekriveni tankim slojem masnog tkiva	mišići u grudnoj šupljini su između rebara još vidljivi između tankog sloja masnog tkiva na rebrima
JAKA	4	mišići na butu i lopatici samo su mjestimično vidljivi između naslaga masnog tkiva; nešto izrazitije naslage na prsima	mišići u grudnoj šupljini između rebara prekriveni su masnim tkivom
VRLO JAKA	5	trup je u cijelosti prekriven masnim tkivom; deblje naslage masnog tkiva vidljive su na prsima	u grudnoj šupljini vidljive prilične naslage masnog tkiva

II. Način i skala klasifikacije svinjskih trupova i polutki

Razvrstavanje u kategorije vrši se samo za ošurene i oguljene svinjske trupove i polutke.

Svinjski trupovi i polutke u proizvodnji, preradi i distribuciji razvrstavaju se na kategorije, a ošureni trupovi i polutke T1 i N kategorije razvrstavaju se i na klase.

Odmah nakon obrade trupa i veterinarsko-zdravstvenog pregleda, prije početka hlađenja, a najkasnije 45 minuta nakon klanja, vrši se mjerenje toplih trupova, odnosno polutki kako bi se utvrdila njihova klanična masa i obavio postupak klasiranja.

Klanično obrađen trup svinje je:

- trup ošurene životinje neposredno nakon klanja i iskrvarenja, s kožom bez dlake, glavom i repom, bez bubrega i bubrežnog sala, jezika, polnih i drugih unutrašnjih organa, rožine papaka, očnih jabučica i ušnih kanala;
- trup životinje oguljene neposredno nakon klanja i iskrvarenja, bez kože, glave, donjih dijelova nogu (odstranjenih u karpalnim i tarzalnim zglobovima), repa, bubrega i bubrežnog sala, polnih i drugih unutrašnjih organa.

Svinjska polutka je rasječeni trup svinje po uzdužnom presjeku kroz sredinu kičme i glave.

Klanična masa ohlađenog trupa utvrđuje se na način što se masa toplog trupa umanjuje za 2%.

Kada se masa ohlađenog trupa utvrđuje iz mase toplog trupa koji je vagan poslije 45 minuta nakon klanja, masa toplog trupa umanjuje se za dodatnih 0,1 % za svakih 15 minuta prekoračenja vremena za mjerenje toplog trupa.

Razvrstavanje svinjskih polutki u klase vrši se i na osnovu udjela mišićnog tkiva.

Utvrđivanje udjela mišićnoga tkiva u svinjskim polutkama vrši se na osnovu debljine slanine i mišića u milimetrima na određenim mjestima trupa primjenom mehaničkih, optoelektričnih ili ultrazvučnih mjernih instrumentima.

Određivanje kategorije svinjskih trupova i polutki vrši se u skladu sa tabelom 4.

Tabela 4

Kategorija	Oznaka	Obilježja
Odojci	O	Trupovi zaklanih odojaka s kožom bez dlake, glavom i jezikom, repom, bubrežima i bubrežnim salom, bez ostalih unutrašnjih organa, rožine papaka, očnih jabučica i ušnih kanala, mase toplog trupa 5 – 15 kg.
Prasad	PR	Obrada ista kao za »O«, mase toplog trupa 15,1 – 30 kg.
Mlade svinje	M	Trupovi ili polutke mladih svinja obrađenih kao kod »O« s masom toplog trupa 30,1 – 49,9 kg.
Utovljene svinje	T1 – odgovarajuća oznaka klase	Klanično obrađeni trupovi i polutke svinja oba pola mase toplog trupa 50 – 120 kg.
Utovljene svinje većih završnih masa	T2	Masa toplog trupa iznad 120 kg.
Krmače	K	Klanično obrađeni trupovi i polutke krmača.
Mladi nerastovi	N – odgovarajuća oznaka klase	Klanično obrađeni trupovi i polutke mladih nerastova, mase toplog trupa 50 – 80 kg.
Stariji nerastovi i kastrati	NK	Klanično obrađeni trupovi i polutke priplodnih nerastova i kastrata.

Klasifikacijasinjskih trupova i polutki vrši se samo za ošurene trupove, odnosno polutke T1 i N kategorije u skladu sa tabelom 5.

Tabela 5

Klasa	Udio mišićnoga tkiva trupa u %
S	60 i više
E	55 i više, ali manje od 60
U	50 i više, ali manje od 55
R	45 i više, ali manje od 50
O	40 i više, ali manje od 45
P	manje od 40

Udio mišićnog tkiva (M%) u svinjskom trupu ili polutci metodom „dvije tačke“ izračunava se primjenom sljedeće formule:

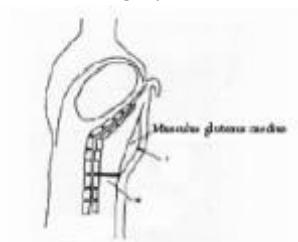
$$M\% = 67,93148 - (43,07594 \times S/M) + (1,6567 \times \sqrt{M}) - (49,45989 \times \log S) + (10,99155 \times \sqrt{S})$$

S je debljina slanine izražena u milimetrima (mm) izmjerene zajedno s kožom na krstima na najtanjem mjestu, odnosno gdje musculus glutaeus najviše zalazi u slaninu a kako je to prikazano na slici 1.

M je debljina slabinskoga mišića izražena u milimetrima (mm), izmjerena kao najkraća veza između prednjeg-kranijalnog završetka, mišića *musculus gluteus medius* i gornjeg-dorzalnog ruba kičmenog kanala kako je to prikazano na slici 1.

m je masa trupa izražena u kilogramima (kg).

Slika 1



Udio mišićnog tkiva u svinjskom trupu ili polutki koji su klanično obrađeni utvrđuje se primjenom metode „jedna tačka“, uređajem koji određuje vrijednosti S i M prema slici 2, a izračunava se primjenom sledeće formule:

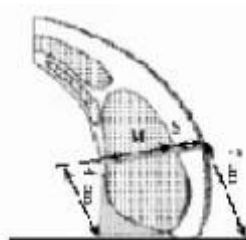
$$(M\%) = A+B \times S+C \times M$$

S je debljina slanina s kožom izražena u milimetrima (mm), mjereno 7 centimetara (cm) postrano odnosno *lateralno* od srednje odnosno *mediane* linije rasijecanja, mjereno u visini između drugog i trećeg rebra odpozadi, kako je to prikazano na slici 2.

M je debljina mišića izražena u milimetrima (mm) istovremeno i na istom mjestu kao i S.

Koeficijenti A, B i C matematičke formule moraju biti takvi da dobijeni rezultati zadovoljavaju uslove korelacije i standardnog odstupanja.

Slika 2



III. Način i skala klasifikacije ovčjih trupova i polutki

Ovčji trupovi se nakon obrade, a u roku od jednog sata od izvršenog klanja identifikuju i vrši se mjerenje toplih trupova i polutki radi utvrđivanja klanične mase i obavljanja postupka klasifikacije.

Klanično obrađen trup ovce je trup zaklane životinje sa kojega je nakon klanja i iskrvarenja skinuta koža i ukonjeni sledeći dijelovi tijela:

- glava, odstranjena na mjestu između potiljačne kosti i prvog vrtnog pršljenja;
- donji dijelovi nogu odstranjeni u tarzalnim i karpalnim zglobovima;
- organi u grudnoj, trbušnoj i karličnoj šupljini, osim bubrega i bubrežnog masnog tkiva;
- polni organi i vimena.

Ovčja polutka je rasječeni trup po crti razdvajanja, koja prolazi kroz sredinu svakog pršljenja i kroz sredinu kičme, karlične i grudne kosti, bez kičmene moždine (*medulla spinalis*) duž kičmenog kanala za grla starija od 18 mjeseci.

Trupovi i polutke teže jagnjadi razvrstavaju se u klase na osnovu razvijenosti mišića trupa ili polutki i razvijenosti njihovih osnovnih dijelova.

Trupovi i polutke lake jagnjadi razvrstavaju se u klase na osnovu mase trupova ili polutki, boje mesa i stepena zamašćenosti.

Boja mesa lake jagnjadi određuje se na potrbušnom dijelu trupa ili polutke (*rectus abdominis*) koristeći standardnu skalu boje.

Prilikom klasifikacije trupova i polutki navode se kategorija i oznaka razreda kojem kategorija pripada.

Ovčji trupovi i polutke razvrstavaju se zavisno od starosti i mase toplog trupa u sledeće kategorije:

- laka jagnjad su grla starosti do 12 mjeseci čija masa toplog trupa nije veća od 13 kg;
- teža jagnjad su grla starosti do 12 mjeseci čija je masa toplog trupa veća 13 kg;
- ostale ovce su grla starosti iznad 12 mjeseci.

Starost grla utvrđuje se na osnovu podataka o jagnjenju grla. Ako ovi podaci nijesu dostupni, starost se ocjenjuje na osnovu prvog para zuba, odnosno sjekutića. Grla kod kojih prvi par sjekutića nije promijenjen iz mliječnih u stalne zube svrstavaju se u grupu lakih ili teže jagnjadi zavisno od njihove mase date u tabeli 6.

Tabela 6

Kategorije	Oznaka	Starost grla
Jagnjad	L	≤ 12 mjeseci
Ostale ovce	S	> 12 mjeseci

Klasifikacija težih jagnjadi vrši se u skladu sa tabelom 7.

Tabela 7

Klase	Opis	
Naziv	Oznaka	Osnovni dijelovi trupa – polutke
IZVANREDNA	S	Butovi: izrazito popunjeni i oblikovani, profili izrazito zaobljeni. Leda: izrazito zaobljena, vrlo široka i popunjena po cijeloj dužini Plečke: izrazito zaobljene i izrazito popunjene.
IZVRSNA	E	Butovi: vrlo popunjeni, profili vrlo zaobljeni

		Leda: vrlo zaobljena, vrlo široka i vrlo popunjena oko plečke Plečke: vrlo zaobljene i vrlo popunjene
VRLO DOBRA	U	Butovi: popunjeni, profili zaobljeni Leda: široka i popunjena oko plečke Plečke: popunjene i zaobljene
DOBRA	R	Butovi: profili uglavnom ravni Leda: popunjena, ali manje široka oko plečke Plečke: dobro razvijene, manje popunjene
OSREDNJA	O	Butovi: profili naginju prema udubljenju Leda: bez širine i popunjenosti Plečke: slabo razvijene, a profili ravni
SLABA	P	Butovi: profili udubljeni do izrazito udubljeni Leda: uska i udubljena s vidljivim kostima Plečke: uske, ravne s vidljivim kostima

Klasifikacija lakih jagnjadi u odnosu na stepen prekrivenosti masnim tkivom vrši se u skladu sa tabelom 8.

Tabela 8

Stepen prekrivenosti masnim tkivom		Opis prekrivenosti masnim tkivom	
Naziv	Oznaka	Na površini trupa	U šuplinama trupa
VRLO SLABA	1	U tragovima ili bez vidljivih naslaga	U trbušnoj šupljini: u tragovima ili bez vidljivih naslaga na bubrezima U grudnoj šupljini: u tragovima ili bez vidljivih naslaga između rebra
SLABA	2	Tanki slojevi masnog tkiva prekrivaju samo dio trupa, a mišići su vidljivi skoro svugdje	U trbušnoj šupljini: u tragovima ili tanki sloj masnog tkiva prekriva dio bubrega U grudnoj šupljini: mišići vidljivi mjestimično u tankom sloju, a između rebra vidljivi
SREDNJA	3	Tanki sloj masnog tkiva prekriva većinu trupa, osim iznad buta i plečke, dok su masni slojevi slabije izraženi na korijenu repa	U trbušnoj šupljini: tanki sloj masnog tkiva prekriva dio ili oba bubrega U grudnoj šupljini: mišići pretežno vidljivi između rebra
JAKA	4	Debeli sloj masnog tkiva pokriva veći dio trupa s tanjim slojevima na udovima i debljim na plečki	U trbušnoj šupljini: bubrezi su prekriveni masnim tkivom U grudnoj šupljini: na mišićima između rebra može biti masnog tkiva, naslage masnog tkiva ponegdje su vidljive na rebrima
VRLO JAKA	5	Vrlo debeli sloj masnog tkiva, a mišićno tkivo može biti mjestimično vidljivo	U trbušnoj šupljini: bubrezi su prekriveni debelim slojem masnog tkiva U grudnoj šupljini: na mišićima između rebra ima masnog tkiva, naslage masnog tkiva vidljive su na rebrima

Klasifikacija trupova i polutki lakih jagnjadi u odnosu na masu trupa, stepen prekrivenosti masnim tkivom i boje mesa i vrši se u skladu sa tabelom 9.

Tabela 9

Razred	A		B		C	
Masa trupa kg	≤ 7		7,1 – 10		10,1 – 13	
Kategorija	1	2	1	2	1	2
Boja mesa	Svjetlo ružičasta	Druga boja i stepen prekrivenosti masnim tkivom	Svjetlo ružičasta ili ružičasta	Druga boja i stepen prekrivenosti masnim tkivom	Svjetlo ružičasta ili ružičasta	Druga boja i stepen prekrivenosti masnim tkivom
Stepen prekrivenosti masnim tkivom	(2) (3)		(2) (3)		(2) (3)	

PRILOG 2

ŽIG ZA OZNAČAVANJE GOVEDIH, SVINJSKIH I OVČJIH TRUPOVA I POLUTKI

Žig za označavanje govedih trupova i polutki

a) Klase



b) Stepeni prekrivenosti masnim tkivom



Žig za označavanje svinjskih trupova i polutki

a) kategorija



b) klasa



Žig za označavanje ovčjih trupova i polutki

a) kategorije ovčjih trupova



b) težinski razredi kategorije lake jagnjadi



c) klase



d) stepeni prekrivenosti masnim tkivom



Dimenzije žiga za označavanje govedih, svinjskih i ovčjih trupova i polutki

