

825.

Na osnovu člana 3 stava 9 i člana 7 stava 2 Zakona o uređenju tržišta poljoprivrednih proizvoda („Službeni list CG”, broj 51/17), Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja, donijelo je

PRAVILNIK O STANDARDIMA ZA STAVLJANJE NA TRŽIŠTE ŽIVINSKOG MESA*

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se standardi za stavljanje na tržište živinskog mesa i način označavanja i prodajne oznake živinskog mesa.

Član 2

Živinsko meso u smislu ovog pravilnika je meso dobijeno od:

- 1) kokošaka (*Gallus domesticus*);
- 2) patki (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*);
- 3) guski (*Anser anser dom.*);
- 4) ćurki (*Meleagris gallopavo dom.*);
- 5) biserki (*Numida meleagris domesticus*).

Član 3

Ovaj pravilnik ne primjenjuje se na male količine živinskog mesa, kojima proizvođač snabdijeva neposredno krajnjeg potrošača na mjestu proizvodnje i/ili maloprodajne objekte na lokalnom tržištu u količini do 50 komada živine nedjeljno.

Član 4

Izrazi upotrijebljeni u ovom pravilniku imaju sljedeća značenja:

- 1) **živinsko meso** je meso namijenjeno za ishranu ljudi, koje nije bilo podvrgnuto nikakvom drugom postupku osim hlađenja;
- 2) **svježe meso živine** je meso koje se nije stvrdnulo zbog postupka hlađenja, koje se stalno držati na temperaturi od – 2 °C do 4 °C;
- 3) **zamrznuto meso živine** je meso koje se u okviru uobičajenog postupka klanja mora zamrznuti što je moguće prije i koje se mora stalno držati na temperaturi koja ne smije biti veća od –12 °C;
- 4) **brzo smrznuto meso živine** je meso koje se drži na temperaturi nižoj od –18 °C;
- 5) **trup** je cijelo tijelo živine nakon iskrvarenja, uklanjanja perja i evisceracije, dok uklanjanje bubrega nije obavezno;
- 6) **komadi mesa živine** predstavljaju meso živine kod kojeg je zbog njegove veličine i karakteristika jedinstvenog mišićnog tkiva očito da je dobijeno od određenog dijela trupa;
- 7) **nezapakovano meso živine** je meso živine koje se nudi na prodaju krajnjem potrošaču bez prethodnog pakovanja ili se pakuje na mjestu prodaje na zahtjev krajnjeg potrošača;
- 8) **stavljanje na tržište** je držanje ili izlaganje u svrhu prodaje, nudenje na prodaju, prodavanje, isporuku ili bilo koji drugi način stavljanja na tržište;
- 9) **serija** je meso živine iste vrste i kategorije, iste klase, istog proizvodnog ciklusa, iz objekta u kojem se obavlja djelatnost klanja;
- 10) **tragovi zamrzavanja** su oštećenja od zamrzavanja u vidu nepopravljivog i više ili manje površinski ograničenog isušivanja kože i/ili mesa koje može dovesti do promjena:
 - originalne boje (koja uglavnom postaje blijeda) ili
 - ukusa i mirisa (bez ukusa ili neugodnog mirisa) ili
 - strukture tkiva (suvo).

Član 5

Živinsko meso, prema kvalitetu, razvrstava se u klasu A ili klasu B, zavisno od konformacije i izgleda trupa ili rasječenih komada.

Prilikom klasiranja živinskog mesa naročito se uzima u obzir razvijenost mišića, prisustvo masti i količina oštećenja i kontuzija.

Živinsko meso se stavlja na tržište kao svježe, zamrznuto ili brzo smrznuto.

Živinsko meso ne klasira se u skladu sa stavom 1 ovog člana prilikom isporuke živinskog mesa u objekte za rasijecanje ili za preradu.

Član 6

Živinsko meso može se stavlјati na tržište kao:

- 1) trupovi;
- 2) komadi mesa živine;
- 3) gušćja i pačja masna jetra.

Član 7

Trupovi koji potiču od kokošaka mogu se stavlјati na tržište kao:

- tovljeno pile, brojler: živina kod koje je vrh grudne kosti savitljiv (nije okoštao),
- pijetao, kokoška, kokoška za pečenje ili kuvanje: živina kod koje je vrh grudne kosti krut (okoštao),
- kopun: muška živina kastrirana hirurškim putem prije polne zrelosti i zaklana u starosti od najmanje 140 dana i koja je tovljena najmanje 77 dana nakon kastriranja,
- mlado pile i mladi pijetao: pile čiji je trup lakši od 650 g (bez utrobe, glave i donjeg dijela nogu); pile mase 650g do 750g koje u trenutku klanja nije starije od 28 dana,
- mladi pijetao: muško pile lakih linija kod kojeg je vrh grudne kosti krut, ali nije potpuno okoštao i koji je u trenutku klanja star najmanje 90 dana.

Član 8

Trupovi koji potiču od ćurki mogu se stavljati na tržište kao:

- mlada ćurka: kod koje je vrh grudne kosti savitljiv (nije okoštao),
- ćurka: kod koje je vrh grudne kosti krut (okoštao).

Član 9

Trupovi koji potiču od patki mogu se stavljati na tržište kao:

- mlada patka, mlada mošusna patka, mlada patka mulard kod koje je vrh grudne kosti savitljiv (nije okoštao);
- patka, mošusna patka, patka mulard kod koje je vrh grudne kosti krut (okoštao).

Član 10

Trupovi koji potiču od guski mogu se stavljati na tržište kao:

- mlada guska: kod koje je vrh grudne kosti savitljiv (nije okoštao), a cijeli trup je prekriven tankim ili umjerenim slojem masnog tkiva; boja masnog tkiva mlade guske može ukazivati na poseban režim ishrane;
- guska: kod koje je vrh grudne kosti krut (okoštao), a cijeli trup je prekriven umjerenim do debelim slojem masnog tkiva;

Član 11

Trupovi koji potiču od biserki mogu se stavljati na tržište kao:

- mlada biserka: kod koje je vrh grudne kosti savitljiv (nije okoštao);
- biserka: kod koje je vrh grudne kosti krut (okoštao).

Član 12

Komadi mesa živine koji potiču od živine iz čl. 7 do 11 ovog pravilnika na tržište se mogu stavljati kao :

- 1) polovina (polovina trupa dobijena uzdužnim rezom po sredini grudne kosti i kičme);
 - 2) četvrtina (zadnja ili prednja četvrtina dobijena poprečnim rasijecanjem polovine);
 - 3) neodvojene zadnje četvrtine (obje zadnje četvrtine spojene dijelom grebena, sa ili bez trtice);
 - 4) grudi (grudna kost i rebra, ili njihovi dijelovi, raspoređeni na obje strane, zajedno sa pripadajućim mišićima, grudi se mogu nuditi kao cijele ili rasječene na pola);
 - 5) noge (butna kost (femur), cjevanica (tibija) i lisna kost (fibula), zajedno sa pripadajućim mišićima, razdvajanjem na zglobovima);
 - 6) pileći batak sa karabatakom sa dijelom leđa (maso leđnoga dijela ne prelazi 25 % ukupne težine cijelog komada);
 - 7) karabatak (butna kost zajedno sa pripadajućim mišićima, a oba se reza trebaju napraviti na zglobovima);
 - 8) batak (cjevanica (tibija) i lisna kost (fibula), zajedno s pripadajućim mišićima, a oba se reza trebaju napraviti na zglobovima);
 - 9) krilo (nadalaktna kost (humerus), žbica (radius) i lakatna kost (ulna), zajedno sa pripadajućim mišićima, a nadalaktna kost ili palčana/lakatna kost zajedno sa pripadajućim mišićima mogu se odvojiti, vrh krila, uključujući karpalne kosti, mogu se odstraniti, a rezovi treba da budu napravljeni na zglobovima);
 - 10) neodvojena krila (oba krila spojena dijelom leđa, pri čemu leđni dio ne prelazi 45 % ukupne težine cijelog komada);
 - 11) file od grudi (cijele grudi ili polovina grudi bez kosti, odnosno bez grudne kosti i rebara. Kod ćurećih grudi, file se može sastojati isključivo od dubokog grudnog mišića);
 - 12) file od grudi s grudnom kosti (file od grudi bez kože, samo sa ključnom kosti i hrskavičnim dijelom grudne kosti, pri čemu težina ključne kosti i hrskavice ne smije prelaziti 3 % ukupne težine cijelog komada);
 - 13) magret, maigret (file od grudi patki i guski iz člana 13 ovog pravilnika, sa kožom i potkožnom masnoćom koja prekriva grudni mišić, bez dubokog grudnog mišića);
 - 14) meso ćurećih bataka i karabataka bez kosti (ćureće grudi i/ili bataci bez kosti, odnosno bez butne kosti (femura), cjevanice (tibije) i lisne kosti (fibule), čitavi ili isječeni na kocke ili reznjeve).
- Rezovi iz stava 1 tač. 5, 7 i 8 ovog člana treba da se vrše na zglobovima” u skladu sa Prilogom 1.
- Komadi mesa živine iz stava 1 tač. 4 do 11 ovog člana mogu biti bez kože ili sa kožom.
- Ako su komadi mesa iz stava 3 ovog člana bez kože ili sa kožom, to se navodi prilikom označavanja.

Član 13

Jetra koja potiče od gusaka ili pataka koje su hranjene tako da je došlo do nagomilavanja masti u jetrenim ćelijama na tržište se stavlja pod nazivom “Guščija i pačija masna jetra”(foie gras).

Živina od koje se uzima jetra is stava 1 ovog člana prilikom klanja treba potpuno da iskrvari, i jetra treba da bude ujednačene boje.

Težina pačije jetre treba da bude najmanje 300 g neto, a gušćije jetre najmanje 400 g neto.

Član 14

Trupovi živine se mogu stavljati na tržište kao:

- djelimično eviscerirani ("effile", "roped"),
- sa jestivim iznutricama,
- bez jestivih iznutrica.

Djelimično eviscerirani trupovi živine su trupovi kod kojih nijesu odstranjeni srce, jetra, pluća, želudac, voljka i bubrezi.

Kod svake obrade trupa, dušnik, jednak i voljka mogu ostati u trupu ako se ne odstrani glava.

Jestive iznutrice su srce, vrat, (pred) želudac, jetra i drugi dijelovi koji su jestivi.

Iznutrice iz stava 4 ovog člana jestive su ako su obrađene tako da:

- je jetra bez žučne kesice;
- je (pred)želudac bez rožnatog dijela i njegov sadržaj treba da bude uklonjen;
- je srce sa ili bez osrčja;
- ukoliko vrat nije odvojen od trupa, ne smatra se iznutricom.

Ako se sa trupom zajedno ne prodaje neki od organa iz stava 4 ovog člana, na oznaci se navodi da taj organ nedostaje.

Član 15

Živinsko meso može se stavljati na tržište ako je označeno u skladu sa ovim pravilnikom i propisom kojim je uređeno informisanje potrošača.

Prilikom označavanja živinskog mesa navode se i sledeći podaci:

- način obrade trupova iz člana 14 stav 1 ovog pravilnika u slučaju cijelog trupa;
- odgovarajuća vrsta živinskog mesa, ako se na tržište stavljaju u komadima koji su dobijeni rasijecanjem trupa.

Član 16

Prilikom označavanja, reklamiranja i prezentovanja živinskog mesa namijenjenog krajnjem potrošaču, kod svježeg živinskog mesa navodi se datum minimalnog trajanja i označava se riječima "upotrijebiti do" uz navođenje krajnjeg datuma upotrebe.

Prilikom označavanja, reklamiranja i prezentovanja zapakovanog živinskog mesa koje je namijenjeno krajnjem potrošaču, na ambalaži ili naljepnici moraju se navesti sljedeći podaci:

- klasa živinskog mesa u skladu sa članom 5 ovog pravilnika;
- stanje u kojem se meso živine stavlja na tržište u skladu sa članom 5 stav 3 ovog pravilnika i preporučena temperatura skladištenja;
- odobreni broj klanice ili objekta za rasijecanje mesa, osim ako se radi o rasijecanju i iskoštavanju na mjestu prodaje u skladu sa propisom kojim je uređena higijena hrane životinjskog porijekla;
- oznaka zemlje porijekla u skladu sa propisom koji je uređeno informisanje potrošača o hrani;
- ukupna maloprodajna cijena i maloprodajna cijena po jedinici mase ako se radi o svježem mesu živine.

Ukoliko se živinsko meso prodaje nezapakovano, osim u slučaju kada se rasijecanje i iskoštavanje vrši na mjestu prodaje, na zahtjev potrošača, navode se informacije u skladu sa propisom kojim je uređeno informisanje potrošača o hrani.

Živinsko meso prilikom isporuke u objekte za rasijecanje i prepradu ne označava se u skladu sa st. 1 i 2 ovog člana.

Član 17

Temperatura zamrznutog živinskog mesa u svim dijelovima proizvoda konstantno se održava na temperaturi od – 12 °C ili niže sa mogućim kratkim porastom za najviše 3 °C.

Temperatura zamrznutog živinskog mesa, može biti veća od 3° C tokom lokalnog prevoza i u rashladnim vitrinama maloprodajnih objekata.

Član 18

Trupovi živine treba da ispunjavaju sledeće minimalne zahtjeve prilikom klasiranja iz člana 5 ovog pravilnika i to da su:

- cijeli, uzimajući u obzir način obrade;
- čisti, bez vidljivih stranih materija, prljavštine ili krvi;
- bez stranih mirisa;
- bez vidljivih krvnih podliva, osim onih koji su mali i neupadljivi;
- bez preloma kostiju;
- bez većih kontuzija.

Član 19

Trupovi živine i komadi dobijeni njihovim rasijecanjem za razvrstavanje u klasu A, pored uslova iz člana 18 treba da ispunjavaju i sljedeće uslove:

- da imaju dobru konformaciju;

- budu mesnati;
- dobro razvijenih, širokih, dugih i mesnatih grudi i mesnatih nogu;
- na pilićima, mladim patkama i ćurkama treba da bude tanak ujednačen sloj masnog tkiva na grudima, leđima i batcima,
- na pijetlovima, kokoškama, patkama i mladim guskama dozvoljen je deblji sloj masnog tkiva;
- na gusakama, cijeli trup treba da bude prekriven umjerenim do debelim slojem masnog tkiva;
- da na grudima, nogama, leđima, zglobovima donjeg dijela nogu i vrhovima krila može se nalaziti nekoliko komada malih pera, klica i paperja, a nekoliko ih se može nalaziti i na drugim dijelovima kod pijetlova ili kokoši za kuvanje ili pečenje, patkama, ćuranima i guskama;
- dozvoljeno je nekoliko pojedinačnih oštećenja, nagnječenja i promjena boje pod uslovom da su manji i neupadljivi i da se ne nalaze na grudima ili batakama sa karabatakama;
- završni dio krila može nedostajati, a dozvoljeno je blago crvenilo na vrhovima krila;
- da kod zamrznutog i brzo smrznutog živinskog mesa nema tragova zamrzavanja, osim slučajnih, malih i neupadljivih koji nijesu na grudima, batcima i karabatakama.

Član 20

Provjera usklađenosti živinskog mesa sa standardima sprovodi se uzimanjem uzoraka slučajnim odabirom iz svake serije koju treba pregledati u klanicama, objektima za rasijecanje, veleprodajnim i maloprodajnim skladištima ili u svakoj drugoj fazi stavljanja na tržište, uključujući pregled tokom prevoza ili prilikom uvoza u trenutku carinjenja.

Provjera usklađenosti iz stava 1 ovog člana vrši se za cijelu seriju iz koje potiču ispitani uzorci.

Broj uzoraka koji treba uzeti radi provjere usklađenosti iz stava 1 ovog člana dat je u Prilogu 2 ovog pravilnika.

Član 21

Zamrznuto i brzo smrznuto živinsko meso treba da bude prethodno upakovano.

Prethodno upakovani proizvodi iz stava 1 ovog člana mogu da sadrže:

- jedan trup živine; ili
- jedan ili više komada iste kategorije i vrste živine iz čl. 7 do 13 ovog pravilnika.

Zamrznuto i brzo smrznuto živinsko meso iz stava 1 ovog člana razvrstavaju se po kategorijama nominalne težine u skladu sa Prilogom 3.

Član 22

Prilikom označavanja živinskog mesa može se navesti jedna od sljedećih metoda hlađenja:

- hlađenje strujanjem vazduha (hlađenje trupova živine hladnim vazduhom);
- hlađenje raspršivanjem (hlađenje trupova živine hladnim vazduhom i raspršivanjem vodene pare ili sitnih vodenih kapi);
- hlađenje potapanjem u vodu (hlađenje trupova živine u bazenima sa vodom ili sa ledom i vodom).

Član 23

Prilikom označavanja živinskog mesa, osim živinskog mesa dobijenog iz organske proizvodnje, navodi se način uzgoja u skladu sa Prilogom 4, riječima:

- “Hranjeno sa... %...”;
- “Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima”;
- “Slobodan uzgoj”;
- “Tradicionalni slobodan uzgoj”;
- “Slobodan uzgoj – neograničeni ispust”.

Ovi izrazi se mogu dopuniti podacima koji se odnose na posebno značenje pojedinih načina uzgoja.

Ako se prilikom označavanja mesa patki i guski uzgajanih za proizvodnju pačije i guščije masne jetre navede da se radi o slobodnom uzgoju iz stava 1 al. 3, 4 i 5 ovog člana, navodi se i podaci “iz uzgoja za proizvodnju pačije i guščije masne jetre”.

Starost u trenutku klanja ili trajanje tova može se navesti jedino ako se koristi uz jedan od podataka iz stava 1 ovog člana i da starost nije manja od starosti iz Priloga 4.

Izuzetno od stava 4 ovog člana podaci o starosti ne navode se za mlado pile i mladi pijetao.

Član 24

Živinsko meso koje se uvozi iz drugih zemalja treba da bude označeno sa jednom ili više oznaka iz čl. 22 i 23 ovog pravilnika, pod uslovom da pošiljku prati potvrda o usklađenosti mesa sa odredbama ovog pravilnika koju je izdao nadležni organ zemlje porijekla.

Član 25

Zamrznuti i brzo smrznuti pileći trupovi mogu se stavlјati na tržište ako sadrжaj vode ne prelazi vrijednosti date u Prilogu 5.

Klanice preduzimaju sve potrebne mjere za utvrđivanje sadrжaja vode iz stava 1 ovog člana i to da:

- uzimaju uzorke za kontrolu apsorpcije vode tokom hlađenja i sadrжaja vode u zamrznutim i brzo smrznutim pilećim trupovima;
- rezultate pregleda evidentiraju i čuvaju godinu dana;

- se svaka serija označi tako da se može utvrditi datum proizvodnje;
- se svaka oznaka serije upiše u evidenciju proizvodnje.
-

Član 26

Redovne kontrole količine apsorbirane vode u skladu sa Prilogom 6 ili kontrole gubitka vode pri odmrzavanju u skladu sa Prilogom 5 obavljaju se u klanicama najmanje jednom u svakom radnom ciklusu od osam sati.

Ako se kontrolama iz stava 1 ovog člana utvrdi da je količina apsorbirane vode odnosno gubitak vode pri odmrzavanju veći od ukupnog sadržaja dozvoljene vode, uzimajući u obzir i vodu koju apsorbiraju trupovi u fazama obrade u kojima se ne obavljaju pregledi, a ako količina apsorbirane vode ili vode dobijene odmrzavanjem trupa prelazi vrijednosti iz tačke 10 Priloga 6 ili tačke 7 Priloga 5, klanica treba da izvrši tehnička prilagođavanja procesa zamrzavanja.

U slučajevima iz stava 2 ovog člana, a najmanje jednom u dva mjeseca, provjerava se sadržaj vode iz člana 25 ovog pravilnika i to uzorkovanjem zamrznutih i brzo smrznutih pilećih trupova iz svake klanice u skladu sa Prilogom 5.

Pregledi iz st. 1, 2 i 3 ovog člana vrše se pod nadzorom nadležnog inspektora.

U slučajevima kada serija zamrznutih ili brzo zamrznutih pilećih trupova nije u skladu sa ovim pravilnikom, nadležna inspekcija vršiće preglede sve dok tri uzastopna pregleda ne daju negativan rezultat u skladu sa Prilogom 5, koja se moraju obaviti na uzorcima iz proizvodnje ostvarene u tri različita dana u razdoblju od najviše četiri nedjelje, a troškove pregleda plaća klanica.

Ako, u slučaju hlađenja strujanjem vazduha, rezultati pregleda iz st. 1, 2 i 3 ovog člana pokazuju da je tokom šest mjeseci sadržaj vode u dozvoljenim granicama, učestalost pregleda iz stava 1 ovog člana može se smanjiti na jedan pregled mjesečno.

Ako rezultat pregleda iz stava 3 ovog člana pokazuje da su prekoračene dozvoljene granice sadržaja vode, smatra se da serija ne ispunjava zahtjeve utvrđene ovim pravilnikom, a klanica može zahtijevati da se u referentnoj laboratoriji obavi ponovna analiza.

Troškove ponovne analize snosi vlasnik serije.

Ako se i nakon ponovne analize utvrdi da serija nije u skladu sa ovim pravilnikom, dopušta se stavljanje takve serije na tržište ako klanica označi pojedinačna i zajednička pakovanja trupova trakom ili naljepnicom na kojoj piše crvenim velikim štampanim slovima: "Sadržaj vode prelazi dozvoljena ograničenja".

Oznake iz stava 9 ovog člana stavljaju na vidno mjesto, tako da su lako uočljive, čitljive i da se ne mogu izbrisati.

Oznake se ne smiju ni na koji način sakriti, učiniti nejasnim ili prekinuti drugim tekstom ili slikama, a slova na oznaci treba da su veličine najmanje 1 cm na pojedinačnim pakovanjima i 2 cm na zajedničkim pakovanjima.

Član 27

Svježi, zamrznuti i brzo smrznuti djelovi živine mogu se stavljati na tržište ako sadržaj vode ne prelazi vrijednosti utvrđene metodom iz Priloga 5 (hemijska metoda):

- pileći file od grudi, sa grudnom kosti ili bez nje, bez kože;
- pileće grudi sa kožom;
- pileća bedra, bataci, bataci sa karabatakom, bataci i karabatak sa dijelom leđa, zadnje četvrtine, sa kožom;
- ćureći file od grudi, bez kože;
- ćureće grudi, sa kožom;
- ćureća bedra, bataci, bataci sa karabatakom, sa kožom;
- meso ćurećeg bataka i karabataka bez kosti, bez kože.

Klanice i objekti za rasijecanje mesa nezavisno da li pripadaju ili ne pripadaju klanici, treba da vrše redovne kontrole apsorbirane vode u skladu sa članom 26 stav 1 ovog pravilnika.

Provjere se moraju obavljati najmanje jednom u svakom radnom ciklusu od osam sati.

U slučaju hlađenja ćurećih trupova strujanjem vazduha, ne obavljaju se redovne provjere apsorbirane vode.

Granične vrijednosti apsorbirane vode iz tačke 10 Priloga 6 primjenjuju se i na ćureće trupove, a rezultati kontrola evidentiraju i čuvaju godinu dana;

Svaka serija treba da se označi tako da se može utvrditi datum proizvodnje i svaka oznaka serije mora biti unijeta u evidenciju proizvodnje.

Ako, u slučaju hlađenja pileća strujanjem vazduha, rezultati kontrola iz stava 2 alineja 1 ovog člana pokažu da su tokom šest mjeseci granične vrijednosti apsorbirane vode u skladu sa Prilogom 5 ili 6 ovog pravilnika, učestalost provjera se može smanjiti na jednu provjeru mjesečno.

Sadržaj vode u zamrznutim i brzo smrznutim djelovima živine iz svakog objekta za rasijecanje provjerava se najmanje jednom na svaka tri mjeseca, na osnovu uzorkovanja, u skladu sa Prilogom 6.

Ako meso u objektu za rasijecanje godinu dana ispunjava granične vrijednosti apsorbirane vode iz Priloga 5, učestalost pregleda smanjuje se na jedan pregled na svakih šest mjeseci.

Član 28

Prilozi 1 do 6 čine sastavni dio ovog pravilnika.

Član 29

Danom početka primjene ovog pravilnika prestaje primjena Pravilnika o kvalitetu mesa pernate živine ("Službeni list SFRJ", br. 1/81 i 51/88).

Član 30

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 primijete su odredbe Uredbe Vijeća Evropske unije (EZ) br. 543/2008 od 16. juna 2008. godine kojom se utvrđuju tržišni standardi za meso živine.

Broj: 320-1142/18-3
Podgorica, 3. jula 2018. godine

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

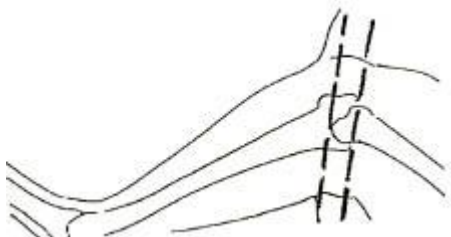
Prilog 1

GRAFIČKI PRIKAZ REZOVA NA ZGLOBOVIMA

Rez koji odvaja butinu i leđa
– prikaz zgloba kuka



Rez koji odvaja butinu i batak
– prikaz koljenog zgloba



Prilog 2

BROJ UZORAKA KOJI SE UZIMAJU RADI PROVJERE USKLAĐENOSTI ŽIVINSKOG MESA SA STANDARDIMA

Veličina serije	Broj uzorka	Dozvoljeni broj jedinica proizvoda koji nijesu usklađeni	
		Ukupno	Za čl. 7 do 11 i član 13 i član 18*
I	II	III	IV
100 do 500	30	5	2
501 do 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4
* Dozvoljeni broj unutar svake vrste, a ne između pojedinih vrsta			

Ukupan broj dozvoljenih jedinica proizvoda koji nijesu u skladu sa čl. 7 do 14 i čl. 18 i 19 ovog pravilnika iz serije mesa živine klase A dat je u koloni III tabele ovog priloga, a ako se radi o filetima od grudi neispravne jedinice proizvoda mogu obuhvatati filete kod kojih 2 % mase čini hrskavica (savitljivi vrh grudne kosti).

Broj neispravnih jedinica (proizvoda) koje nisu u skladu sa čl. 7 do 11 i čl. 13 i 18 ovog pravilnika ne smije biti veći od broja koji je naveden u koloni IV tabele ovog priloga.

Serija proizvoda iz člana 13 ovog pravilnika ne smije da sadrži nijednu neispravnu jedinicu čija je masa manja od 240 g u slučaju pačije jetre i manja od 385 g u slučaju guščiće jetre.

Serija živinskog mesa klase B može da sadrži dvostruko veći broj neispravnih jedinica proizvoda.

Ako se pregledom utvrdi da serija ne ispunjava propisane zahtjevima, zabranjuje se stavljanje serije na tržište, odnosno uvoz, ukoliko se serija uvozi iz druge države.

Prilog 3

RAZVRSTAVANJE ZAMRZNUTOG I BRZO SMRZNUTOG ŽIVINSKOG MESA PREMA TEŽINI

Upakovani proizvodi zamrznutog ili brzo smrznutog živinskog mesa razvrstavaju se po sljedećim kategorijama nominalne težine:

(a) trupovi:

– < 1100 g: kategorije po 50 g (1050 – 1000 – 950 itd.)

– 1100 – < 2400 g: kategorije po 100 g (1100 – 1200 – 1300 itd.)

– ≥ 2400 g: kategorije po 200 g (2400 – 2600 – 2800 itd.);

(b) komadi mesa:

– < 1100 g: kategorije po 50 g (1050 – 1000 – 950 itd.)

– ≥ 1100 g: kategorije po 100 g (1100 – 1200 – 1300 itd.).

Upakovani proizvodi iz stava 1 ovog Priloga treba da ispunjavaju sljedeće uslove:

(a) stvarna količina ne smije biti u prosjeku manja od nominalne težine;

(b) procenat upakovanih proizvoda kod kojih je negativno odstupanje količine pakovanja veće od dozvoljenog negativnog odstupanja iz stava 10 ovog Priloga mora da ispunjava zahtjeve iz stava 11 ovog priloga za seriju upakovanih proizvoda;

(c) upakovani proizvodi kod kojih je negativno odstupanje veće od dvostrukog negativnog odstupanja iz stava 10 ovog Priloga ne smiju se stavlјati na tržište.

Pregledi upakovanih proizvoda obavljaju se uzorkovanjem i sastoje se od dva dijela:

– provjere stvarne količine pakovanja svakog upakovanog proizvoda u uzorku,

– provjere srednje vrijednosti količine pakovanja upakovanog proizvoda u uzorku.

Serija upakovanih proizvoda je prihvatljiva ako se provjerom utvrdi da zadovoljavaju zahtjeve iz st. 12 i 13 ovog Priloga.

Serija treba da se sastoji od svih upakovanih proizvoda iste nominalne težine, istog tipa i iz istoga ciklusa proizvodnje, koje su upakovane na istom mjestu i koje se moraju pregledati.

Veličina serije ograničena je na sljedeće količine:

– ako se upakovani proizvodi provjeravaju na kraju linije pakovanja, njihov broj u svakoj seriji mora biti jednak proizvodnom kapacitetu linije pakovanja tokom jednog sata, bez ikakvih ograničenja sa obzirom na veličinu serije,

– u drugim slučajevima veličina serije ograničava se na 10.000 upakovanih proizvoda.

Iz svake serije koju treba pregledati slučajnim odabirom se uzima uzorak koji se sastoji od sljedećeg broja upakovanih proizvoda:

Veličina serije	Veličina uzorka
100 do 500	30
501 do 3200	50
> 3200	80

Ako se sprovodi nedestruktivni test, u skladu sa posebnim propisom, kod serija sa manje od 100 upakovanih proizvoda, testom mora biti obuhvaćena kompletna serija.

Kod upakovanih proizvoda mesa živine, dozvoljena su sljedeća negativna odstupanja:

Nominalna težina (g)	Dozvoljeno negativno odstupanje (g)	
	Trupovi	Komadi
manja od 1100	25	25
1100 do < 2400	50	50
2400 i veća	100	50

Za provjeravanje stvarne količine pakovanja upakovanih proizvoda u uzorku, najmanja prihvatljiva količina pakovanja izračunava se tako da se od nominalne težine upakovanih proizvoda oduzme dozvoljeno negativno odstupanje za tu količinu pakovanja.

Upakovani proizvodi iz uzorka čija je stvarna količina pakovanja manja od najmanje prihvatljive količine pakovanja smatraju se neispravnim.

Pregledana serija upakovanih proizvoda smatra se prihvatljivom ako je broj neispravnih jedinica u uzorku manji ili je jednak kriterijumu prihvatljivosti, a odbija se ako je broj neispravnih jedinica u uzorku veći ili je jednak kriterijumu neprihvatljivosti:

Veličina uzorka	Broj neispravnih jedinica	
	Kriterijum prihvatljivosti	Kriterijum neprihvatljivosti
30	2	3
50	3	4
80	5	6

Za provjeravanje srednje vrijednosti količine pakovanja, serija upakovanih proizvoda smatra se prihvatljivom ako je srednja vrijednost količine pakovanja prethodno upakovanih proizvoda koje čine uzorak veća od kriterijuma prihvatljivosti:

Veličina uzorka	Kriterijum prihvatljivosti za srednju vrijednost stvarne količine pakovanja
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

$\bar{x}$ = srednja vrijednost stvarne količine pakovanja prethodno upakovanih proizvoda

Q_n = nominalna težina prethodno upakovanih proizvoda

s = standardno odstupanje stvarne količine pakovanja prethodno upakovanih proizvoda u seriji

Standardno odstupanje izračunava se u skladu sa tačkom 2.3 Priloga 1 Pravilnika o prethodno upakovanim proizvodima (Službeni list Crne Gore, broj 56/11).

Prilog 4

NAČIN UZGOJA ŽIVINE

Prilikom označavanja živinskog mesa o načinu uzgoja navode se sljedeći podaci:

- 1) "Hranjeno sa... %..." navode se sastojci hrane za životinje:
 - u slučaju da žitarice hrane za životinje čine najmanje 65% mase krmnog obroka koji se daje u većem dijelu perioda tova, pri čemu to ne smije uključivati više od 15% nusproizvoda od žitarica; međutim, ako se navodi neka tačno određena žitarica, ona mora činiti najmanje 35% korišćenog obroka ili najmanje 50% korišćenog obroka ako je riječ o kukuruzu,
 - u slučaju leguminoza i zelenog povrća, oni čine najmanje 5% mase krmnog obroka koji se daje u većem dijelu razdoblja tova,

– u slučaju mliječnih proizvoda one čine najmanje 5% mase krmnog obroka koji se daje u završnoj fazi.
Izraz “guska hranjena zobi” može se koristiti ako se u završnoj fazi tova u trajanju od tri nedjelje daje najmanje 500 g zobi dnevno po guski.

2) “Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima” može se koristiti ako:

(a) broj životinja po m² podne površine ne prelazi sljedeće granice:

- kod pilića, mladih pijetlova, kopuna: 15 ptica, ali ne više od 25 kg žive mase,
- kod pataka, biserki, ćurki: 25 kg žive mase,
- kod gusaka: 15 kg žive mase.

(b) starost živine u trenutku klanja iznosi:

- kod pilića: 56 dana ili više,
- kod ćuraka: 70 dana ili više,
- kod gusaka: 112 dana ili više,
- kod pekinških patki: 49 dana ili više,
- kod mošusnih pataka: 70 dana ili više u slučaju ženki i 84 dana ili više u slučaju mužjaka,
- kod ženki patke mulard: 65 dana ili više,
- kod biserki: 82 dana ili više,
- kod mladih gusaka: 60 dana ili više,
- kod mladih pijetlova: 90 dana ili više,
- kod kopuna: 140 dana ili više.

3) “Slobodan uzgoj” može se koristiti ako:

(a) su ispunjeni uslovi iz tačke 2 ovog Priloga, osim u slučaju pilića kod kojih se broj životinja može povećati na 13 ptica po m², ali ne više od 27,5 kg žive mase po m², i u slučaju kopuna kod kojih broj životinja ne smije prelaziti 7,5 ptica po m² ali ne više od 27,5 kg žive mase po m².

(b) je živina tokom najmanje pola svoga života stalno imala dnevni pristup otvorenom ispustu koji je većim dijelom prekriven vegetacijom i čija površina iznosi najmanje:

- 1 m² po piletu ili biserki,
- 2 m² po patki ili kopunu,
- 4 m² po ćurki ili guski.

Kod biserki, ispusti se mogu zamijeniti etažnim sistemom gdje je podna površina etaže najmanje jednaka površini živinarnika, a visina između etaža iznosi najmanje 2 m. Svaka ptica ima na raspolaganju ukupno najmanje 10 cm prečke (živinarnik i etažni sistem).

(c) krmni obrok u fazi tova sadrži najmanje 70% žitarica.

(d) živinarnik ima otvore za izlaz/ulaz živine čija ukupna dužina iznosi najmanje 4 m na svakih 100 m² površine živinarnika.

4) “Tradicionalni slobodan uzgoj” može se koristiti ako:

(a) broj životinja u zatvorenom objektu po m² podne površine ne prelazi:

– za piliće: 12 pilića, ali ne više od 25 kg žive mase; međutim, u slučaju pokretnih živinarnika čija podna površina nije veća od 150 m² i koji ostaju otvoreni preko noći, broj živine može se povećati na 20 pilića, ali ne više od 40 kg žive mase po m²,
– za kopune: 6,25 kopuna (do 91 dana starosti: 12 kopuna), ali ne više od 35 kg žive mase,
– za mošusne i pekinške patke: 8 muških pataka, ali ne više od 35 kg žive mase, 10 ženskih pataka, ali ne više od 25 kg žive mase,

– za patke mulard: 8 pataka, ali ne više od 35 kg žive mase,
– za biserke: 13 biserki, ali ne više od 25 kg žive mase,
– za ćurke: 6,25 ćurki (do sedam nedjelja starosti: 10 ćuraka), ali ne više od 35 kg žive mase,
– za guske: 5 gusaka (do šest tjedana starosti: 10 gusaka), 3 guske tokom zadnje tri nedjelje tova ako se drže zatvorene, ali ne više od 30 kg žive mase.

(b) ukupna upotrebljiva površina živinarnika po svakoj proizvodnoj jedinici ne prelazi 1600 m².

(c) ni u jednom živinarniku nema više od:

- 4800 pilića,
- 5200 biserki,
- 4000 ženskih mošusnih ili pekinških pataka ili 3200 muških mošusnih ili pekinških pataka ili 3200 pataka mulard,
- 2500 kopuna, gusaka i ćuraka.

(d) živinarnik ima otvore za izlaz/ulaz živine čija ukupna dužina iznosi najmanje 4 m na svakih 100 m² površine živinarnika.

(e) tokom dana osiguran je stalni pristup otvorenim površinama najmanje od trenutka kad navrše:

- šest nedjelja ako se radi o pilićima i kopunima,
- osam nedjelja ako se radi o patkama, guskama, biserkama i ćurkama.

(f) otvorene površine za ispust većim su dijelom prekrivene vegetacijom i iznose najmanje:

- 2 m² po piletu, mošusnoj patki, pekinškoj patki ili biserki,
- 3 m² po patki mulard,
- 4 m² po kopunu od 92 dana (2 m² do 91 dana),
- 6 m² po ćurki,

– 10 m² po guski.
Kod biserki, ispusti se mogu zamijeniti etažnim sistemom gdje je podna površina etaže najmanje dvostruko veća od površine živinarnika, a visina između etaža iznosi najmanje 2m. Svaka ptica ima na raspolaganju ukupno najmanje 10 cm prečke (živinarnik i etažni sistem).

(g) utovljena živina pripada liniji ili rasi koja ima osobinu sporog rasta.

(h) krmni obrok u fazi tova sadrži najmanje 70% žitarica.

(i) minimalna starost u trenutku klanja je:

- 81 dan za piliće,
- 150 dana za kopune,
- 49 dana za pekinške patke,
- 70 dana za ženke mošusne patke,
- 84 dana za mužjake mošusne patke,
- 92 dana za patke mulard,
- 94 dana za biserke,
- 140 dana za ćurke i guske koji se prodaju cijeli za pečenje,
- 98 dana za ćurke namijenjene rasijecanju,
- 126 dana za purane namijenjene rasijecanju,
- 95 dana za guske namijenjene proizvodnji gušćje jetre i »magreta«,
- 60 dana za mlade guske.

(j) završna faza tova u zatvorenom prostoru ne prelazi:

- za piliće starije od 90 dana: 15 dana,
- za kopune: 4 nedjelje,
- za guske i patke mulard namijenjene proizvodnji gušćje i pačje jetre i »magreta«, starije od 70 dana: 4 sedmice.

5) »Slobodan uzgoj – neograničeni ispusť» može se koristiti ako su ispunjeni uslovi navedeni u tački 4 ovog Priloga te je živini tokom dana osiguran stalni pristup otvorenim prostorima neograničene površine.

U slučaju ograničenja, uključujući ograničenja u svrhu zaštite javnog zdravlja i zdravlja životinja, zbog kojih je živini ograničen pristup otvorenim prostorima, živina uzgajana u skladu sa metodom datom u tač. 3, 4 i 5 ovog Priloga, osim biserki koje se uzgajaju u etažnom sistemu, može se za vrijeme trajanja ograničenja i dalje stavljati na tržište sa posebnom oznakom načina uzgoja, ali ne duže od 12 nedjelja.

Prilog 5

DIO 1

SADRŽAJ VODE U ŽIVINSKOM MESU

ODREĐIVANJE GUBITKA VODE PRI ODMRZAVANJU (Metoda cijedenja)

1. Metoda cijedenja

Metodom cijedenja određuje se količina vode koju zamrznuti i brzo zamrznuti pileći trupovi izgube tokom odmrzavanja, a ako taj gubitak pri cijedenju, koji se izražava kao postotak mase trupa (uključujući sve jestive iznutrice sadržane u prethodno upakovanom proizvodu), prelazi graničnu vrijednost iz tačke 7 ovog Priloga smatra se da je višak vode bio apsorbovan tokom prerade.

2. Izračunavanje gubitka vode pri cijedenju

Gubitak vode pri cijedenju izražava se kao postotak ukupne mase zamrznutog ili brzo zamrznutog trupa, uključujući jestive iznutrice.

3. Zamrznuti ili brzo zamrznuti trup, uključujući jestive iznutrice koje su sa njim zapakovane, odmrzava se u kontrolisanim uslovima koji omogućavaju izračunavanje mase izgubljene vode.

4. Uredaji i oprema koja se koristi za utvrđivanje sadržaja vode u živinskom mesu

4.1. Vage kojima se može izvagati do 5 kg sa tačnošću od najmanje 1 g.

4.2. Plastične kese dovoljno velike da se u njih može staviti trup, opremljene sistemom za sigurno učvršćivanje.

4.3. Vodeno kupatilo sa termostatom, tako opremljeno da se u njoj može držati trup u skladu sa tač. 5.5. i 5.6. ovog Priloga, mora sadržati količinu vode koja je najmanje osam puta veća od volumena ptice koju treba pregledati i mora biti takva da se temperatura vode može održavati na 42 ± 2 °C.

4.4. Filter papir ili drugi upijajući papirni ubrusi.

5. Postupak

5.1. Od ukupne količine živine koju treba pregledati nasumično se uzme 20 trupova, dok se svaki od njih ne ispita, u skladu sa tač. 5.2. do 5.11. ovog Priloga, moraju se držati na temperaturi ne većoj od – 18 °C.

5.2. Spoljašnja strana ambalaže mora se obrisati kako bi se uklonio površinski led i voda, a vaganjem se određuje težina ambalaže i njen sadržaj do najbližeg grama: masa M₀.

5.3. Trup, zajedno sa svim jestivim iznutricama koje se s njim prodaju, izvadi se iz spoljašnje ambalaže koja se osuši i vaga do najbližeg grama: to je masa M₁.

5.4. Masa zamrznutog trupa i iznutrica izračunava se tako da se od M_0 oduzme M_1 .

5.5. Trup i jestive iznutrice stavljaju se u čvrstu, vodootpornu plastičnu kesu tako da trbušna šupljina bude okrenuta prema donjem, zatvorenom dijelu kese. Kesa mora biti dovoljno duga da se može sigurno pričvrstiti dok je u vodenom kupatilu, ali ne toliko široka da se trup može pomjerati iz vertikalnog položaja.

5.6. Dio kese u kojem se nalazi trup i jestive iznutrice u potpunosti se uranja u vodeno kupatilo, a kesa se ostavlja otvorena kako bi moglo izaći što je moguće više vazduha. Kesa se drži u vertikalnom položaju, ako je potrebno uz pomoć vodiča ili dodatnih tegova stavljenih u kesu, tako da u nju ne može ući voda iz vodenog kupatila. Kесе se međusobno ne smiju dodirivati.

5.7. Kesa se ostavi u vodenom kupatilu na stalnoj temperaturi od 42 ± 2 °C, uz kontinuirano miješanje vode sve dok se u termičkom centru trupa (najdublji dio grudnog mišića blizu grudne kosti kod pilića bez iznutrica, ili središte iznutrica kod pilića sa iznutricama) ne postigne temperatura najmanje 4 °C, mjereno kod dva slučajno odabrana trupa. Trupovi ne smiju ostati u vodenom kupatilu duže nego što je potrebno za postizanje temperature od 4 °C. Potrebno vrijeme u kojem trupovi čuvani na – 18 °C moraju ostati uronjeni iznosi:

		Okvirno vrijeme potapanja u minutama	
Težinska kategorija (g)	Masa trupa + iznutrice (g)	Pilići bez iznutrica	Pilići sa iznutricama
< 800	< 825	77	92
850	825 – 874	82	97
900	875 – 924	85	100
950	925 – 974	88	103
1000	975 – 1024	92	107
1050	1025 – 1074	95	110
1100	1075 – 1149	98	113
1200	1150 – 1249	105	120
1300	1250 – 1349	111	126
1400	1350 – 1449	118	133

Za trupove iznad 1400 g mora se za svakih dodatnih 100 g dodati sedam minuta. Ako predloženo vrijeme potapanja prođe, a ne postigne se temperatura od + 4 °C kod dva trupa koji se pregledavaju, postupak potapanja se nastavlja dok se ne postigne temperatura od + 4 °C u termičkom centru.

5.8. Kesa i njen sadržaj vade se iz vodenog kupatila; dno kese se probuši kako bi iscurila sva voda nastala pri odmrzavanju. Kesa i njen sadržaj ostave se da se cijede jedan sat na temperaturi od + 18 °C do + 25 °C.

5.9. Odmrznuti trup vadi se iz kese, a iz njegove se trbušne šupljine, ako postoji, uklanja omot sa iznutricama. Trup se suši I spolja I iznutra filter papirom ili papirnim ubrusom. Kesa u kojoj se nalaze iznutrice probuši se, a nakon što voda iscuri, kesa i odmrznute iznutrice suše se što je moguće pažljivije.

5.10. Ukupna težina odmrznutog trupa, iznutrica i ambalaže određuje se na najbliži gram i izražava kao M_2 .

5.11. Težina ambalaže u kojoj se nalaze iznutrice određuje se na najbliži gram i izražava kao M_3 .

6. Obračun rezultata

Količina vode koja se izgubi odmrzavanjem, izražena kao postotak mase zamrznutog ili brzo zamrznutog trupa (uključujući iznutrice), izračunava se s pomoću sljedeće formule:

$$((M_0 - M_1 - M_2)/(M_0 - M_1 - M_3)) \times 100$$

7. Vrednovanje rezultata

Ako za 20 trupova u uzorku prosječni gubitak vode pri odmrzavanju prelazi dolje navedene procenete, smatra se da količina vode apsorbirane tokom obrade prelazi graničnu vrijednost.

Ti postoci iznose:

- za hlađenje strujanjem vazduha: 1,5%
- za hlađenje raspršivanjem: 3,3%
- za hlađenje potapanjem u vodu: 5,1%.

ODREĐIVANJE UKUPNOG SADRŽAJA VODE U PILEĆIM TRUPOVIMA (Hemijski test)

1. Metoda određivanja ukupnog sadržaja vode u zamrznutim i brzo zamrznutim pilećim trupovima uključuje određivanje sadržaja vode i bjelančevina u uzorcima iz homogenizovanog trupa živine i tako određeni ukupan sadržaj vode

upoređuje se sa graničnom vrijednošću koja se dobije primjenom formula iz tačke 6.4 ovog Priloga kako bi se odredilo je li tokom obrade apsorbovano više vode.

2. "Trup": trup živine sa kostima, hrskavicom i iznutricama koje mogu biti u trupu.

"Iznutrice": jetra, srce, želudac i vrat.

3. Sadržaj vode i bjelancevina određuje se u skladu sa priznatim ISO metodama ili sa drugim odobrenim metodama analize.

Najveći dozvoljeni ukupan sadržaj vode u trupu određuje se iz sadržaja proteina u trupu, koji je moguće povezati sa sadržajem fiziološke vode.

4. Uređaji i reagensi

4.1. Vaga za vaganje trupa i ambalaže preciznosti vaganja od najmanje 1g.

4.2. Sjekira za meso ili testera za rasijecanje trupa u manje dijelove odgovarajuće veličine za sjekač.

4.3. Snažan sjekač i mikser koji mogu homogenizovati cijele komade zamrznutih ili brzo zamrznutih trupova živine.

Napomena:

Ne preporučuje se nikakva posebna vrsta sjekača. Sjekač mora imati dovoljno snage za mljevenje zamrznutog ili brzo zamrznutoga mesa i kostiju kako bi se dobila homogena mješavina koja odgovara onoj dobijenoj pomoću sjekača opremljenog diskom sa otvorima od 4 mm.

4.4. Uređaj u skladu sa ISO standardom 1442, za određivanje sadržaja vode.

4.5. Uređaj u skladu sa ISO standardom 937, za određivanje sadržaja proteina.

5. Postupak

5.1. Nasumično se odabere sedam trupova iz količine živine koju treba pregledati koji se do početka analize u skladu sa tač. 5.2 do 5.6. ovog Priloga drže u zamrznutom stanju.

Može se analizirati posebno svaki od sedam trupova ili kompozitni uzorak sastavljen od sedam trupova.

5.2. Priprema treba početi u roku od sat vremena od vađenja trupova iz zamrzivača.

5.3. (a) Obriše se spoljašnja strana ambalaže kako bi se uklonili površinski led i voda. Svaki se trup vaga i izvadi iz ambalaže. Nakon rasijecanja trupa na manje komade, uklanja se svaka vrsta ambalaže oko jestivih iznutrica. Ukupna težina trupa zajedno sa jestivim iznutricama i ledom koji je zalijepljen uz trup odredi se do najbližeg grama, nakon oduzimanja težine ambalaže, do vrijednosti " P_1 ".

(b) Ako se analizira kompozitni uzorak, odredi se ukupna težina svih sedam trupova pripremljenih u skladu sa tačkom 5.3 podtačka (a) ovog Priloga tako da se dobije vrijednost " P_7 ".

5.4. (a) Cijeli trup mase P_1 usitni se u sjekaču opisanom u tački 4.3. ovog Priloga (i ako je potrebno izmiješa se mikserom) da se dobije homogeni materijal od kojeg se zatim može uzeti uzorak reprezentativan za svaki trup.

(b) Ako se analizira kompozitni uzorak, svih sedam trupova čija je masa P_7 usitni se u sjekaču opisanom u tački 4.3. ovog Priloga (i ako je potrebno izmiješa se mikserom) da se dobije homogeni materijal od kojeg se zatim mogu uzeti dva uzorka reprezentativna za svih sedam trupova. Ta se dva uzorka analiziraju kako je opisano u tačkama 5.5 i 5.6. ovog pravilnika.

5.5. Uzima se uzorak homogenizovanog materijala i odmah upotrebljava za određivanje sadržaja vode u skladu s ISO standardom 1442 kako bi se dobio sadržaj vode "a %".

5.6. Uzima se takođe uzorak homogenizovanog materijala i odmah upotrebljava za određivanje sadržaja azota u skladu sa ISO standardom 937. Sadržaj azota se pretvori u sadržaj sirovih proteina "b %" tako da se pomnoži sa faktorom 6,25.

6. Obračun rezultata

6.1. (a) Težina vode (W) u svakom trupu dobije se pomoću formule $aP_1/100$, a masa proteina (RP) pomoću formule $bP_1/100$, pri čemu su oba rezultata izražena u gramima. Odredi se zbir težine vode (W_7) i težine proteina (RP_7) u sedam analiziranih trupova.

(b) U slučaju analize kompozitnog uzorka odredi se prosječni sadržaj vode i proteina iz oba analizirana uzorka kako bi se dobio a% odnosno b%. Težina vode (W_7) u sedam trupova dobije se pomoću formule $aP_7/100$, a težina proteina (RP_7) pomoću formule $bP_7/100$, pri čemu su oba rezultata izražena u gramima.

6.2. Prosječna težina vode (W_A) i proteina (RP_A) izračuna se tako da se W_7 odnosno RP_7 podijeli sa sedam.

6.3. Teorijski sadržaj fiziološke vode u gramima, koji je određen ovom metodom, može se izračunati pomoću sljedeće formule:

– pilići: $3,53 \times RP_A + 23$

6.4. (a) Hlađenje strujanjem vazduha:

Pod pretpostavkom da minimalni tehnički nezaobilazni sadržaj vode apsorbovane tokom pripreme iznosi 2%*, najveća dozvoljena granica za ukupan sadržaj vode (WG) u gramima, određen ovom metodom, dobije se pomoću sljedeće formule (uključujući interval pouzdanosti):

– pilići: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

(b) Hlađenje raspršivanjem:

Pod pretpostavkom da minimalni tehnički nezaobilazni sadržaj vode apsorbovane tokom pripreme iznosi 4,5%*, najveća dozvoljena granica za ukupan sadržaj vode (WG) u gramima, određen ovom metodom, dobije se pomoću sljedeće formule (uključujući interval pouzdanosti):

– pilići: $W_G = 3,79 \times RP_A + 42$.

(c) Hlađenje potapanjem u vodu:

Pod pretpostavkom da tehnički nezaobilazni sadržaj vode apsorbirane tokom pripreme iznosi 7% *, najveća dozvoljena granica za ukupan sadržaj vode (WG) u gramima, određen ovom metodom, dobije se pomoću sljedeće formule (uključujući interval pouzdanosti):

– pilići: $W_G = 3,93 \times RPA + 42$.

6.5. Ako prosječan sadržaj vode (WA) u sedam trupova, izračunat u skladu sa tačkom 6.2. ovog Priloga, ne prelazi vrijednost navedenu u tački 6.4. ovog Priloga (WG), smatra se da pregledana količina živine zadovoljava standard.

DIO 2

ODREĐIVANJE UKUPNOG SADRŽAJA VODE U KOMADIMA MESA ŽIVINE DOBIJENIM RASIJECANJEM (Hemijski test)

1. Metodom određivanja ukupnog sadržaja vode u komadima mesa živine dobijenim rasijecanjem određuje se ukupan sadržaj vode i proteina na uzorcima homogenizovanih dijelova živine, a tako određeni ukupan sadržaj vode upoređuje se sa graničnom vrijednošću koja se dobije primjenom formula iz tačke 6.4 kako bi se odredilo je li tokom obrade apsorbirano previše vode.

2. Veličina uzoraka mora biti najmanje sljedeća:

- pileće grudi: polovina grudi,
- file od pilećih grudi: polovina grudi bez kosti, bez kože,
- ćureće grudi, file od ćurećih grudi i meso ćurećih bataka sa karabatacima bez kosti: komadi od otprilike 100 g,
- ostali komadi: kako su definisani u članu 12 ovog pravilnika.

U slučaju zamrznutih ili brzo zamrznutih nezapakovanih proizvoda (komadi koji nijesu pojedinačno zapakovani), velika pakovanja iz kojih će se uzimati uzorci mogu se držati na 0 °C dok ne bude moguće odvojiti pojedinačne komade.

3. Princip

Sadržaj vode i proteina određuje se u skladu sa priznatim ISO metodama ili sa drugim odobrenim metodama analize.

Najveći dozvoljeni ukupan sadržaj vode u komadima mesa živine određuje se iz sadržaja proteina u komadima, koji je moguće povezati sa sadržajem fiziološke vode.

4. Uređaji i reagensi

4.1. Vaga za vaganje komada i ambalaže sa tačnošću vaganja od najmanje 1 g.

4.2. Sjekira za meso ili testera za rasijecanje komada u manje dijelove odgovarajuće veličine za sjekač.

4.3. Snažan sjekač i mikser koji mogu homogenizovati komade mesa živine i njihove dijelove.

Napomena:

Ne preporučuje se nikakva posebna vrsta sjekača. Sjekač mora imati dovoljno snage za mljevenje zamrznutoga ili brzo zamrznutoga mesa i kostiju kako bi se dobila homogena mješavina koja odgovara onoj dobijenoj pomoću sjekača opremljenog diskom sa otvorima od 4 mm.

4.4. Uređaj u skladu sa ISO standardom 1442, za određivanje sadržaja vode.

4.5. Uređaj u skladu sa ISO standardom 937, za određivanje sadržaja proteina.

5. Postupak

5.1. Od komada mesa živine koje treba provjeriti uzima se nasumično pet komada i do početka analize u skladu sa tač. 5.2 do 5.6. ovog Priloga drži se u zamrznutom stanju ili u zamrzivaču zavisno od slučaja.

Uzorci zamrznutih ili brzo zamrznutih nezapakovanih proizvoda iz tačke 2 ovog Priloga mogu se do početka analize čuvati na 0 °C.

Može se analizirati posebno svaki od pet komada ili kompozitni uzorak sastavljen od svih pet komada.

5.2. Priprema treba početi u roku od sat vremena od vađenja komada iz zamrzivača ili frižidera.

5.3. (a) Spoljašnja strana ambalaže treba da se obriše radi uklanjanja površinskog leda i vode i svaki se komad treba da se izvadi iz ambalaže i izmjeri, a nakon rasijecanja komada na manje dijelove, masa komada mesa živine odredi se do najbližeg grama nakon oduzimanja težine ambalaže tako da se dobije "P₁".

(b) Ako se analizira kompozitni uzorak, određuje se ukupna težina svih pet komada, pripremljenih u skladu sa tačkom 5.3 podtačkom a ovog Priloga i dobije vrijednost »P₅«.

5.4. (a) Cijeli komad težine P₁ usitni se u sjekaču u skladu sa tačkom 4.3. ovog Priloga (i ako je potrebno izmiješa se mikserom) da se dobije homogeni materijal od kojeg se zatim može uzeti uzorak reprezentativan za svaki komad.

(b) Ako se analizira kompozitni uzorak, svih pet komada ukupne težine P₅ usitni se u sjekaču opisanom u tački 4.3. ovog Priloga (i ako je potrebno izmiješa se mikserom) da se dobije homogeni materijal od kojeg se zatim mogu uzeti dva uzorka reprezentativna za svih pet komada.

Ta se dva uzorka analiziraju u skladu sa tač. 5.5 i 5.6. ovog Priloga.

5.5. Uzima se uzorak homogenizovanog materijala i odmah upotrijebi za određivanje sadržaja vode u skladu sa ISO standardom 1442 kako bi se dobio sadržaj vode "a %".

5.6. Uzima se takođe uzorak homogenizovanog materijala i odmah upotrijebi za određivanje sadržaja azota u skladu sa ISO standardom 937, a sadržaj azota pretvara se u sadržaj sirovih proteina "b%" tako da se pomnoži sa faktorom 6,25.

6. Obračun rezultata

6.1. (a) Težina vode (W) u svakom komadu dobije se pomoću formule $aP_1/100$, a težina proteina (RP) pomoću formule $bP_1/100$, pri čemu su oba rezultata izražena u gramima.

Određuje se zbir težine vode (W₅) i težine proteina (RP₅) u pet analiziranih komada.

(b) U slučaju analize kompozitnog uzorka određuje se prosječan sadržaj vode i proteina iz oba analizirana uzorka kako bi se dobio a % odnosno b %, a težina vode (W_5) u pet komada dobije se pomoću formule $aP_5/100$, a težina proteina (RP_5) pomoću formule $bP_5/100$, pri čemu su oba rezultata izražena u gramima.

6.2. Prosječna težina vode (W_A) i proteina (RP_A) izračunava se tako da se W_5 odnosno RP_5 podijeli sa pet.

6.3. Srednji fiziološki odnos W/RP koji je određen ovom metodom iznosi:

- file od pilećih grudi: $3,19 \pm 0,12$
- pileće noge i zadnje četvrtine: $3,78 \pm 0,19$
- file od ćurećih grudi: $3,05 \pm 0,15$
- ćureće noge: $3,58 \pm 0,15$
- meso ćurećih nogu bez kosti: $3,65 \pm 0,17$.

6.4. Pod pretpostavkom da minimalni tehnički nezaobilazni sadržaj vode apsorbirane tokom pripreme iznosi 2%, 4% ili 6%*, zaviso od vrste proizvoda i primijenjenoj metodi hlađenja, najviši dozvoljeni odnos W/RP određen ovom metodom je sljedeći:

	HLAĐENJE		
	strujanjem vazduha	raspršivanjem	potapanjem u vodu
File od pilećih grudi, bez kože	3,4	3,4	3,4
Pileće grudi sa kožom	3,4	3,5	3,6
Pilećbutovi, bataci, noge, noge sa dijelom leđa, zadnje četvrtine, sa kožom	4,05	4,15	4,3
File od ćurećih grudi, bez kože	3,4	3,4	3,4
Ćureće grudi, sa kožom	3,4	3,5	3,6
Ćureći butovi, bataci, noge, sa kožom	3,8	3,9	4,05
Meso ćurećih nogu bez kosti i bez kože	3,95	3,95	3,95

Ako prosječan odnos WA/RPA kod svih pet dijelova, izračunat u skladu sa tačkom 6.2. ovog Priloga ne prelazi odnos koji je naveden u tački 6.4. ovog Priloga, pregledana količina komada živine ispunjava standard.

Prilog 6

REDOVNE KONTROLE APSORPCIJE VODE U PROIZVODNOM OBJEKTU (Ispitivanje u klanici)

1. Redovne kontrole apsorpcije vode u proizvodnom objektu vrše se najmanje jednom u svakom radnom ciklusu od osam sati:

– slučajnim odabirom 25 trupova na liniji za evisceraciju odmah nakon evisceracije i potpunog uklanjanja iznutrica te prije prvog pranja.

2. Po potrebi se odrezuje vrat bez odvajanja kože vrata od trupa.

3. Svaki trup se posebno označava, mjeri i zabilježava njegova masa zaokružena na najbliži gram.

4. Ispitivani trup ponovo se vraća na liniju za evisceraciju i nastaviti sa uobičajenim postupcima pranja, hlađenja, cijedenja.

5. Na kraju linije za cijedenje uklanjaju se označeni trupovi ne dopuštajući da se cijede duže nego što je uobičajeno za živinu iz serije iz koje je uzet uzorak.

6. Uzorak se sastoji od prvih 20 uzetih trupova koji se vagaju, a njihova težina, zaokružena na najbliži gram, bilježi se i upoređuje sa težinom zabilježenom na prvom vaganju, a test je nevažeći ako je broj označenih trupova koji su ponovo uzeti manji od 20.

7. Sa trupova iz uzorka uklanjaju se oznake i trupovi prolaze kroz uobičajeni postupak pakovanja.

8. Procenat apsorbirane vode određuje se oduzimanjem ukupne težine istih trupova nakon pranja, hlađenja i cijedenja, a razlika u težini dijeli se sa početnom težinom i množi sa 100.

9. Za određivanje procenta apsorbirane vode može se, za isti broj trupova koristiti linija za automatsko vaganje umjesto ručnog vaganja u skladu sa tač. 1 do 8.

10. Rezultati ne smiju prelaziti sljedeće procenatne početne mase trupa ili bilo koju drugu vrijednost koja obezbjeđuje usklađenost sa najvećim dozvoljenim sadržajem ukupne vode:

- hlađenje strujanjem vazduha: 0 %
- hlađenje raspršivanjem vazduha: 2,0 %
- hlađenje potapanjem u vodu: 4,5 %.

