

PRAVILNIK

O KVALITETU MESA PERNATE ŽIVINE

("Sl. list SFRJ", br. 1/81 i 51/88)

I Opšte odredbe

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se minimalni uslovi koje u pogledu kvaliteta u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju meso zaklane pernate živine i jestivi delovi, kao i minimalni uslovi za obezbeđivanje i očuvanje kvaliteta i uslovi u pogledu pakovanja, označavanja i transportovanja tog mesa i jestivih delova.

Član 2

Pod pernatom živinom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se domaća pernata živina koja pripada sledećim vrstama: kokoši, ćurke, guske, plovke, morke i pitomi golubovi.

Član 3

Pod mesom zaklane pernate živine, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se muskulatura (sa kožom), sa pripadajućim mesnim i vezivnim tkivom, kostima i hrskavicama, krvnim i limfnim sudovima koji su u prirodnoj vezi.

Član 4

Pod jestivim delovima zaklane pernate živine koji se ne smatraju mesom, u smislu odredbe člana 3 ovog pravilnika, podrazumevaju se:

- 1) masna tkiva - naslage masnog tkiva u trbušnoj šupljini koje nisu u prirodnoj vezi sa trupom i masno tkivo creva;
- 2) unutrašnji organi ili iznutrice, i to:
 - a) jetra bez žučne kesice;
 - b) srce;
 - v) mišićni želudac bez rožnatog dela;
 - g) žlezdani želudac bez sluzokože;
 - d) slezina;
 - đ) pankreas;

e) pluća i bubrezi;

ž) testesi;

3) glava odvojena između prvog i drugog vratnog pršljena, donji delovi nogu odsečeni u predelu tarzalnog zgloba 10 mm od linije koja prolazi sredinom zgloba;

4) vrat sa kožom ili bez kože, koji je odvojen od trupa po liniji koja spaja ramene zglobove (15 mm), ali tako da odstupanje deset slučajno izabranih trupova ne bude veće od 40% od dozvoljenog odstupanja.

Član 5

Nejestivim delovima pernate živine za klanje, smatraju se: jednjak, traheja, voljka, creva, kloaka burza Fabrici, ovarijumi i jajovod kod kokoši nosilja.

Član 6

Meso pernate živine i jestivi delovi koji se stavljaju u promet u originalnom pakovanju, moraju biti deklarirani na način koji je propisan ovim pravilnikom.

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

Deklaracija sadrži:

1) naziv mesa ili jestivih delova prema vrsti živine (kokošije, ćureće, guščije, plovčije itd.).

2) firmu, odnosno naziv i sedište proizvođača;

3) klasu trupa i način tehnološke obrade (klasično obrađena, pripremljena za pečenje i pripremljena za roštilj);

4) za osnovne delove i manje komade mesa, kao i za jestive delove - naziv delova (polovina, grudi, jetre i sl.), uz odgovarajuću naznaku ako je meso bez kostiju (otkoštene grudi, otkošteni karabatak i sl.);

5) rok trajanja (samo ako proizvođač garantuje duži rok od roka propisanog ovim pravilnikom);

6) datum pakovanja;

7) način hlađenja mesa ako je hlađeno potapanjem u vodu;

8) druge podatke od interesa za potrošače.

Na zbirnoj ambalaži, bez obzira na to da li je u pitanju originalno upakovano ili upakovano meso ili jestivi delovi, moraju se nalaziti sledeće oznake:

1) firma i naziv i sedište proizvođača;

- 2) naziv mesa ili jestivih delova prema vrsti živine;
- 3) klasa trupa i način tehnološke obrade;
- 4) za osnovne delove i manje komade mesa i za jestive delove - naziv delova, uz odgovarajuću naznaku - ako je meso bez kostiju;
- 5) neto-masa;
- 6) datum pakovanja;
- 7) način pakovanja (originalno upakovano ili upakovano);
- 8) stepen ohlađenosti (ohlađeno, smrznuto);
- 9) način hlađenja mesa ako je hlađeno potapanjem u vodu;
- 10) druge podatke od interesa za potrošače.

Član 7

Deklaracija za uvezeno meso pernate živine ili jestive delove mora da sadrži i firmu, odnosno naziv i sedište uvoznika, kao i naziv zemlje iz koje je uvezeno meso, odnosno jestivi delovi.

II Meso pernate živine

Član 8

Prema vrsti zaklane pernate živine, meso se stavlja u promet kao meso kokoši, meso ćurki, meso gusaka, meso plovki, meso morki i meso pitomih golubova.

Izgled, boja, struktura, konzistencija, konformacija, miris i ukus moraju da budu karakteristični za odgovarajuću vrstu mesa pernate živine. Meso mora biti higijenski ispravno, čisto i ne sme da ima vidljive anatomske deformacije i zdrobljene kosti.

Na koži ne sme da bude većih ostataka klica perja, paperja, oštećenja, modrica i krvnih podliva u većem stepenu od stepena propisanog ovim pravilnikom za svaku pojedinu klasu.

Meso pernate živine ne sme da se boji.

Član 9

Meso zaklane pernate živine stavlja se u promet u trupovima, polutkama, četvrtima ili u osnovnim delovima.

Meso zaklane pernate živine može se stavljati u promet i u manjim komadima sa kostima ili bez kostiju, sa kožom ili bez kože, sa dodavanjem ili bez dodavanja jestivih delova.

Ako se osnovni delovi trupa pernate živine stavljaju u promet na malo, zajedno sa dodatim jestivim delovima u originalnim pakovanjima, masa i osnovnih i jestivih delova mora biti deklarirana.

Jestivi delovi se mogu staviti u promet i odvojeno od mesa.

Član 10

Pod trupom zaklane pernate živine, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se telo pernate živine očišćeno od perja, bez glave i vrata, bez donjih delova nogu, bez jestivih i nejestivih delova, sa kožom vrata ili bez kože vrata, ako ovim pravilnikom nije drukčije određeno.

Pod polutkama zaklane pernate živine, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se polovine trupova koje se dobijaju primenom "kičmenog" i "grudnog" reza. "Kičmeni" rez se pruža približno po središnjoj liniji kičme sve do poslednjeg repnog pršljena. "Grudni" rez se pruža po sredini grudne kosti.

Pod četvrtima zaklane pernate živine, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se prednje i zadnje četvrtine. Te se četvrtine dobijaju od polutki primenom "slabinskog" reza. Taj rez počinje u predelu spajanja poslednjeg leđnog (torakalnog) i prvog slabinskog (lumbalnog) pršljena, a pruža se pod pravim uglom, u pravcu donjeg dela poslednjeg rebra.

Član 11

Pod osnovnim delovima trupa pernate živine, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se: grudi, krila, batak, sa karabatkom i leđa sa karlicom.

U osnovne delove mesa ćurki spada i ćureća plećka.

Grudi su deo trupa koji se dobija primenom "rebarnog" reza. Taj rez počinje iznad vrha hrskavičavog dela grudne kosti i pruža se u predelu linije spajanja kičmenih (vertebralnih) i grudnih (sternalnih) rebara, u pravcu ramenog zgloba i završava u predelu tog zgloba.

Krila se dobijaju primenom "ramenog" reza. Taj rez se pruža u predelu zglobnih (artikulacionih) površina ramena i gavrane kosti. Krila čine: mali batak, srednji deo krila i završni deo krila.

Karabatak sa batakom dobija se primenom reza koji počinje ispred karabataka i pruža se u pravcu karličnog zgloba. U predelu acetabuluma preseče se čvrsto tkivo butne, odnosno karlične kosti. Butna, odnosno karlične kosti (crevna i stidna) ne smeju da budu oštećene više od 5 mm od linije rasecanja. Rez se završava iza stidne kosti.

Leđa sa karlicom dobijaju se odvajanjem od trupa krila, grudi i bataka sa karabatkom.

Leđa mogu biti i sa vratom.

Ćureća plećka se dobija "lopatičnim" rezom kojim se odvaja lopatica od ključnjače i gavrane kosti, a zatim pripadajuća muskulatura lopatice od rebara sve do vrha lopatice.

Član 12

Osnovni delovi trupa pernate živine, navedeni u članu 10 ovog pravilnika, mogu se rasecati u manje delove.

Polovine grudi dobijaju se kad se grudi raseku u dve približno jednake polovine, primenom "grudnog" reza.

Mali batak se dobija "lakatnim" rezom, koji se pruža u predelu zglobnih (artikulacionih) površina predramenih kostiju, lakatne kosti i žbice (ulna i radijus).

Srednji deo krila dobija se kad se prethodno odvoji mali batak, a zatim rezom u predelu krila (karpalnog) zgloba - srednji deo krila od završenog dela krila.

Završni deo krila čine vrhovi krila dobijeni odvajanjem srednjeg dela krila sa batakom.

Karabatak se odvaja od bataka primenom reza u predelu kolenog zgloba.

Leđa se odvajaju od karlice "slabinskim" rezom.

Član 13

Trupovi zaklane pernate živine mogu da se seku i tako da dva dela ili više delova navedenih u čl. 10 i 11 ovog pravilnika mogu da ostanu zajedno. Tako dobijeni delovi moraju biti poimenično deklarirani.

Rasecanje trupova zaklane pernate živine u polutke, četvrti, osnovne i druge delove, kao i otkoštavanje mesa, mora se izvršiti najdocnije 24 časa posle klanja.

III Načini tehnološke obrade i pripreme zaklane pernate živine

Član 14

Po načinu obrade - pripreme, trupovi zaklane pernate živine mogu da se stave u promet kao:

- 1) klasično obrađeni: trup sa glavom i vratom, donjim delovima nogu i jestivim unutrašnjim organima;
- 2) pripremljeni za pečenje: trup sa plućima i bubrežima ili bez pluća i bubrega. U trbušnu duplju trupa, upakovani u foliju od plastične mase, prilažu se: vrat sa kožom ili bez kože, srce, jetra, želudac i slezina. Vrat ne mora biti odvojen od trupa.
- 3) pripremljeni za roštilj: trup sa plućima i bubrežima ili bez pluća i bubrega i bez jetre, srca, slezine, želuca i vrata.

IV Stepenu ohlađenosti mesa i jestivih delova

Član 15

Prema stepenu ohlađenosti, meso i jestivi delovi zaklane pernate živine mogu da se stave u promet kao:

- 1) ohlađeni - ako je temperatura u središnjem delu od - 0,5°C do +4°C;
- 2) smrznuti - ako je temperatura u središnjem delu najmanje -12°C;
- 3) duboko smrznuti - ako je temperatura u srednjem delu najmanje -18°C;
- 4) odmrznuti (defrostovani) - ako temperatura u središnjem delu posle odmrzavanja (defrostacije) nije niža od -0,5°C.

Jedanput odmrznuto meso i jestivi delovi ne mogu se više smrzavati.

Član 15a

Ako se meso pernate živine hladi potapanjem u vodi maksimalna količina apsorbirane vode u trupovima i osnovnim delovima trupa ne sme da bude veća od 5%.

Trupovi mesa pernate živine, odnosno osnovni delovi trupa hlađeni potapanjem u vodu stavljaju se u promet samo u smrznutom stanju.

V Klase i kategorije mesa pernate živine

Član 16

Trupovi zaklane pernate živine razvrstavaju se u tri klase:

- 1) klasu A i ekstra A klasu;
- 2) klasu B;
- 3) klasu C.

Član 17

Trup zaklane pernate živine klase A, pri stavljanju u promet, mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da je muskulatura grudi, bataka i karabataka dobro razvijena;
- 2) da je umereno prekriven masnim tkivom;
- 3) da nema preloma kostiju, iščašenja i većih diskoloracija kože;
- 4) da ukupna površina žuljeva ne sme biti veća površine kruga prečnika 15 mm;
- 5) da je greben grudne kosti slabo primetan, s tim da ne sme biti isturen više od 3 mm;
- 6) da su krila i krajevi bataka pravilno formirani uz trup;

7) da na koži ne sme biti perja: na koži pilića mogu se naći pojedinačne klice i paperje (najviše četiri komada), na koži kokošaka, ćuraka, pataka i gusaka može biti dva puta više pojedinačnih klica i paperja nego kod pilića (najviše osam komada);

8) da na krajevima krila može biti manjih krvnih podliva;

9) da pojedinačna oštećenja kože, u obliku zareza, kod pilića nisu veća od površine kruga prečnika 20 mm. Povrede na koži kokošaka, ćuraka, pataka i gusaka mogu biti dva puta veće;

10) da koža vrata bude oblikovana tako da pokriva prostor između oba ramena zgloba, odnosno da prekriva otvor grudne šupljine, ali da nije duža od 5 cm;

11) da masa trupa pileta obrađena za roštilj iznosi najmanje 700 g, a masa trupa pileta obrađena za pečenje - najmanje 800 g;

12) da trupovi ne budu deformisani, a količina izdvojene vode ili leda ne sme biti veća od 1% ukupne mase trupa.

Trup zaklane pernate živine koji se stavlja u promet pod nazivom ekstra A klasa mora ispunjavati sledeće uslove:

1) da je muskulatura grudi, bataka i karabataka vrlo dobro razvijena;

2) da je umereno prekriven masnim tkivom;

3) da nema žuljeva, preloma i iščašenja kostiju i diskoloracije kože;

4) da greben grudne kosti nije isturen izvan lepo popunjenih grudi;

5) da su krila i krajevi bataka pravilno formirani uz trup;

6) da je odstranjeno trbušno masno tkivo;

7) da su odstranjena pluća;

8) da ne sadrži apsorbovanu vodu;

9) da masa trupa pileta obrađenog za roštilj nije manja od 900 g, a masa pileta obrađenog za pečenje nije manja od 1000 g;

10) da na koži nema perja, paperja i klica;

11) da ukupno oštećenje epiderma nije veće od površine kruga prečnika 25 mm;

12) da količina izdvojenog mesnog soka ili leda ne sme biti veća od 0,6% ukupne mase trupa.

Član 18

Trup zaklane pernate živine klase B, pri stavljanju u promet, mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da je muskulatura grudi, bataka i karabataka razvijena;
- 2) da je greben grudne kosti приметljiv, ali da ne bude isturen više od 5 mm;
- 3) da nema preloma i iščašenja kostiju i većih diskoloracija;
- 4) da ukupna površina žuljeva ne sme biti veća od površine kruga prečnika 30 mm;
- 5) da na trupovima pilića i ćuraka, i to na koži vrata, krajevima krila, trtica i oblasti skočnog zgloba ne bude više od osam komada paperja ili klica;
- 6) da na koži trupa patke ne bude perja niti klica, a dozvoljena količina paperja ne bude veća od 16 komada;
- 7) da na koži trupa guske ne bude perja i paperja, a dozvoljena količina klica, i to na koži vrata, srednjem delu krila i trtičnom delu ne sme biti veća od 16 komada;
- 8) da pojedinačna oštećenja kože, odnosno zarezi kod pilića ne mogu biti duži od 15 mm, s tim da njihova ukupna dužina ne iznosi više od 80 mm. Na koži kokošaka, ćuraka, pataka i gusaka ta oštećenja kože ne mogu biti veća od dvostruko veće dužine oštećenja kod pilića, odnosno pojedinačna - najviše 30 mm, a ukupna - ne više od 160 mm;
- 9) da površina svih diskoloracija na grudima, batcima i karabaticima ne sme biti veća od površine kruga prečnika 40 mm;
- 10) da na ostalim delovima trupa diskoloracija kože ne bude veća od površine kruga prečnika 40 mm, odnosno da ukupna diskoloracija celog trupa nije veća od površine kruga prečnika 80 mm;
- 11) da na smrznutim trupovima može biti nekoliko mesta sa opekotinama od mraza, s tim da ni jedno ne bude veće od površine kruga prečnika od 15 mm.

Član 19

Trupovi zaklane pernate živine koji ne ispunjavaju uslove propisane za klasu A i klasu B razvrstavaju se u klasu C, a koriste se samo za preradu.

Dozvoljava se rasecanje trupova iz stava 1 ovog člana, odnosno odvajanje osnovnih delova na kojima nema nedostataka, i njihovo stavljanje u promet.

Član 20

(Brisan)

Član 21

Kategorizacija osnovnih delova trupa vrši se na sledeći način:

- 1) prvu kategoriju čine: batac sa karabatom, grudi, karabatak i plečka ćuraka;

2) drugu kategoriju čine: krila i batak ćuraka;

3) treću kategoriju čine: karlica i leđa.

Kategorizacija osnovnih delova trupa ne može se vršiti ako rasecanje trupa nije izvršeno tako da se dobiju delovi navedeni u stavu 1 ovog člana.

VI Meso kokoši

Član 22

Meso kokoši stavlja se u promet kao pileće meso i kokošije meso.

Član 23

Pileće meso stavlja se u promet kao piletina.

Član 24

(Brisan)

Član 25

Pod piletinom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobijeno klanjem pilića starosti do 120 dana.

Član 26

Kokošije meso stavlja se u promet kao meso mladih kokoši i kao meso kokoši.

Član 27

Pod mesom mladih kokoši, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobijeno klanjem kokoši oba pola, starosti od 6 do 20 meseci.

Član 28

Pod mesom kokoši, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobijeno klanjem kokoši oba pola starijih od 20 meseci.

VII Meso ćurki

Član 29

Meso ćurki stavlja se u promet kao meso tovljenih mladih ćurki, meso mladih ćurki i meso ćurki.

Član 30

Pod mesom tovljenih mladih ćurki, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso ćurki oba pola, starosti do 4 meseca. Koža trupova mora biti glatka i mekana, a hrskavica grudne kosti lako savitljiva.

Član 31

Pod mesom mladih ćurki, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso ćurki oba pola, starih do 8 meseci. Hrskavičavi delovi trupa ne smeju biti okoštali, a produžetak grudne kosti mora biti savitljiv.

Član 32

Pod mesom ćurki, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobijeno klanjem ćurki oba pola, starijih od 8 meseci. Hrskavičavi delovi trupa i produžetak grudne kosti moraju biti okoštali.

VIII Meso gusaka

Član 33

Meso gusaka stavlja se u promet kao: meso mladih gusaka (brojler guske), meso gusaka pečenica, guščije meso i meso kljukanih gusaka.

Član 34

Pod mesom mladih gusaka (brojler guske), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobijeno klanjem gusaka oba pola, starosti do 4 meseca. Produžetak grudne kosti mora biti savitljiv, hrskavičavi delovi ne smeju biti okoštali, a koža mora biti svetložute boje.

Član 35

Pod mesom gusaka pečenica, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobijeno klanjem gusaka oba pola, starosti do 1 godine. Produžetak grudne kosti mora biti još uvek savitljiv.

Član 36

Pod guščijim mesom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobijeno klanjem gusaka oba pola, starijih od 1 godine. Svi hrskavičavi delovi u trupu, kao i produžetak grudne kosti, moraju biti okoštali.

Član 37

Pod mesom kljukanih gusaka, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobijeno klanjem kljukanih gusaka oba pola. Cela površina trupa mora biti obložena znatnim slojem masnog tkiva u količini karakterističnoj za meso gusaka, a koža mora biti svetložute boje, svojstvene za dobro utovljene guske.

IX Meso plovki

Član 38

Meso plovki stavlja se u promet kao meso mladih plovki (pataka), kao meso plovki pečenica i kao plovčije meso (pačije meso).

Član 39

Pod mesom mladih plovki (pataka), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobijeno klanjem plovki oba pola, starosti do 4 meseca. Hrskavičavi delovi ne smeju biti okoštali, a produžetak grudne kosti mora biti savitljiv.

Član 40

Pod mesom plovki pečenica, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobijeno klanjem plovki oba pola, starosti od 4 meseca do 1 godine.

Grudna kost mora biti još uvek savitljiva.

Član 41

Pod plovčijim mesom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobiveno klanjem plovki oba pola, starijih od 1 godine. Hrskavičavi delovi trupa i grudna kost moraju biti okoštali.

X Meso morki (biserki)

Član 42

Pod mesom morki, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se meso dobijeno klanjem morki oba pola. Meso morki (biserki) stavlja se u promet kao meso mladih morki (biserki) i meso morki (biserki).

Meso mladih morki ima savitljivu hrskavicu grudne kosti, a meso morki ima otvrdnutu grudnu kost.

Član 43

Meso golubova stavlja se u promet u trupovima ili polutkama, sa obrađenim jestivim delovima.

Član 43a

Trupovi zaklane pernate živine stavljaju se u promet posle klasiranja u procesu proizvodnje, po jedinstvenoj metodologiji (klase A, B i C).

Trupovi, osnovni delovi i jestivi delovi trupa zaklane pernate živine koji ne ispunjavaju propisane uslove iz čl. 17 i 18 Pravilnika, mogu se koristiti samo za preradu.

XI Pakovanje mesa peradi

Član 44

Meso zaklane pernate živine (trupovi, polutke, četvrtine i osnovni delovi) i jestivi delovi stavljaju se u promet kao: pakovani (i to originalno upakovani i upakovani) i neupakovani.

Neupakovano meso i jestivi delovi zaklane pernate živine mogu se stavljati u promet samo na higijenski uređenim prodajnim mestima.

Pod originalno upakovanim mesom ili jestivim delovima zaklane pernate živine, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se pakovanje u plastične folije kese sa vakuumom ili bez vakuuma, podmetače (posude) sa prozirnim poklopcem i na druge načina (u atmosferi inertnih gasova i sl.), kojima se obezbeđuje originalnost sve do njegove potrošnje.

Originalno upakovano meso ili jestivi delovi zaklane pernate živine pakuju se i u zbirnu ambalažu.

Pod upakovanim mesom ili jestivim delovima zaklane pernate živine, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se pakovanje samo u zbirnu ambalažu.

Pod zbirnom ambalažom, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se kartonske kutije, plastične i metalne posude, i sl., u koje se stavlja originalno upakovano meso i jestivi delovi i meso i jestivi delovi koji nisu originalno upakovani.

Kartonske kutije moraju biti sa unutrašnje strane obložene čistim materijalom koji ne propušta vodu i mast.

Zbirna ambalaža mora obezbeđivati zaštitu mesa u transportu i u prometu.

Materijal koji se koristi za pakovanje mesa ili jestivih delova mora biti čist, ne sme uticati na organoleptička svojstva mesa i prenositi na meso miris, boju niti materije štetne za ljudsko zdravlje.

Član 45

Trupovi pilećeg mesa ekstra A-klase pripremljeni za roštilj u zbirnom pakovanju moraju biti ujednačeni po masi.

Razlika u masi pojedinačnih pakovanja u okviru jednog zbirnog pakovanja trupova pilećeg mesa ekstra-klase pripremljene za roštilj, mase do 1000 g ne sme biti veća od 50 g, a trupova mase preko 1000 g ne sme biti veća od 100 g.

Član 46

Pakovanje mesa i jestivih delova zaklane pernate živine u odgovarajuću ambalažu mora se izvršiti neposredno posle hlađenja, odnosno rasecanja mesa.

Temperatura mesa zaklane pernate živine i jestivih delova koji se pakuju ne sme biti viša od +4°C.

Ako se pakovano meso zaklane pernate živine i jestivi delovi stavljaju u promet kao smrznuti, moraju se najdocije 24 časa posle hlađenja i pakovanja smrzavati.

Član 47

Pakovanje mesa, osim mesa ekstra-klase, može da se vrši samo u prostorijama koje imaju uređaje za rasecanje, pakovanje i čuvanje mesa.

U prostoriji u kojoj se vrši pakovanje i rasecanje mesa i jestivih delova, mora se održavati temperatura najviše do +10°C, a u prostorijama i uređajima za čuvanje mesa i jestivih delova - do +4°C.

Član 48

Jedno pakovanje može da sadrži samo jednu vrstu i klasu mesa.

Meso i jestivi delovi originalno pakovani ne smeju se odmrzavati.

Član 49

Ako se pakovano meso i jestivi delovi stavljaju u promet kao ohlađeni, čuvaju se na temperaturi od - 1°C do +4°C.

Ako se pakovano meso i jestivi delovi stavljaju u promet kao smrznuti, moraju se najdocije 24 časa posle hlađenja i pakovanja smrzavati na temperaturi nižoj od -30°C.

Ako se pakovano meso i jestivi delovi stavljaju u promet kao odmrznuti, moraju se čuvati na temperaturi ne višoj od -5°C.

Član 50

Upakovano i originalno upakovano ohlađeno meso zaklane pernate živine (trupovi, polutke, četvrti, osnovni i drugi delovi) i jestivi delovi mogu biti u prometu do tri dana od dana pakovanja.

Originalno upakovano ohlađeno meso zaklane pernate živine i jestivi delovi pakovani u kese koje im obezbeđuju vakuum, ili pakovani u atmosferi inertnog gasa, mogu da budu u prometu do 7 dana.

Duži rok upotrebe od roka iz st. 1 i 2 ovog člana može deklarirati samo proizvođač na originalnom pakovanju.

Član 51

Upakovano smrznuto meso i jestivi delovi zaklane pernate živine iz člana 50 stav 1 ovog pravilnika mogu da budu u prometu do 12 meseci.

Upakovano smrznuto meso i jestivi delovi zaklane pernate živine iz člana 50 stav 2 ovog pravilnika mogu da budu u prometu do 18 meseci.

Upakovano odmrznuto meso zaklane pernate živine i jestivi delovi mogu da budu u prometu do 3 dana, računato od dana početka odmrzavanja.

XII Transportovanje, čuvanje i stavljanje u promet jestivih delova zaklane pernate živine

Član 52

Meso i jestivi delovi zaklane pernate živine transportuju se prevoznim sredstvima u kojima je obezbeđena temperatura ohlađenog mesa u središnjim delovima do +4°C, pri transportu smrznutog mesa - ne više od -12°C, pri transportovanju duboko smrznutog mesa - ne više od -18°C, za odmrznuto meso od -2°C do -0,5°C.

Član 53

Zbirna ambalaža u koju se pakuje i transportuje meso i jestivi delovi zaklane pernate živine ne može se ponovo upotrebljavati, osim zbirne ambalaže koja je otporna na koroziju i koja se lako pere, čisti i dezinfikuje pre svake upotrebe.

Član 54

Utovar i istovar mesa i jestivih delova zaklane pernate živine mora se vršiti na pokrivenim rampama tako da se meso zaštiti od neposrednog dejstva sunčeve svetlosti, atmosferskih padavina i prašine.

Član 55

Meso zaklane pernate živine isečeno u osnovne ili druge delove trupa, mora biti odvojeno po delovima. To se odnosi i na jestive delove.

Pultovi i vitrine za izlaganje mesa i jestivih delova zaklane peradi za prodaju moraju biti takve veličine da omoguće razvrstavanje mesa.

Izuzetno od odredbe stava 2 ovog člana prodaja mesa i jestivih delova zaklane pernate živine može se vršiti u za to određenim odgovarajućim punktovima - vitrinama, pod uslovima utvrđenim posebnim propisima.

Član 56

U prodaji na malo meso pernate živine i jestivi delovi mere se na tasu vage na kome se nalazi folija odgovarajućeg plastičnog materijala debljine 0,02 do 0,042 mm.

XIII Metodologija kontrole kvaliteta mesa i jestivih delova zaklane pernate živine

Član 57

Pod metodologijom kontrole kvaliteta, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se postupak uzimanja uzoraka i metode ispitivanja mesa i jestivih delova zaklane pernate živine radi utvrđivanja karakteristika kvaliteta i drugih svojstava propisanih ovim pravilnikom.

Član 58

Uzimanje uzoraka i utvrđivanje kvaliteta mesa i jestivih delova zaklane pernate živine vrši se u proizvodnji i u prometu.

Uzimanje uzoraka i utvrđivanje kvaliteta u proizvodnji vrši se na proizvodnim partijama, a u prometu - na pošiljkama koje nose oznaku proizvodne partije (datum proizvodnje i sl.).

Član 59

Proizvodna partija je, u smislu ovog pravilnika, proizvedena količina iste vrste sirovine - masa osnovnih i jestivih delova, pripremljena istim postupkom obrade ili utvrđenom tehnologijom, pod istim uslovima i mora imati označen datum proizvodnje ili biti označena nekom unapred odabranom oznakom (slovima abecede i sl.).

Član 60

Uzorci za utvrđivanje kvaliteta mesa i jestivih delova zaklane pernate živine uzimaju se tako da u što većoj meri predstavljaju prosečan sastav celokupne količine proizvodne partije, odnosno pošiljke od koje se uzimaju.

Član 61

Količina uzoraka - trupova, polutki, osnovnih i jestivih delova zaklane pernate živine za utvrđivanje kvaliteta određena je u tabeli M:

KOLIČINA UZORAKA ZA UTVRĐIVANJE KVALITETA MESA I JESTIVIH DELOVA ZAKLANE PERNATE ŽIVINE

Tabela M

Vrsta namirnice (meso i jestivi delovi)	Količina od koje se uzima	Broj uzoraka
Uzorkovanje u proizvodnji		
- trupovi zaklane pernate živine	- proizvodnja partija do 10.000 trupova	1 uzorak na svakih 1000 trupova
	- za svakih daljih 2000 trupova	1 uzorak
- polutke, četvrti i osnovni delovi	- do 1000 kg isečenih trupova	3 uzorka od svakog dela
	- za svakih daljih 1000 kg	1 uzorak od svakog dela
- jestivi delovi	- do 1000 kg	2 uzorka
	- za svakih daljih 1000 kg	1 uzorak
Uzorkovanje u prometu		
Trupovi, polovine, četvrti, osnovni i jestivi delovi	- pošiljka do 5 ambalažnih jedinica	iz svake ambalažne jedinice

- pošiljka od 6 do 10 ambalažnih jedinica	iz svake treće ambalažne jedinice
- pošiljka od 11 do 100 ambalažnih jedinica	iz 6 ambalažnih jedinica
- pošiljka od 101 do 500 ambalažnih jedinica	iz 10 ambalažnih jedinica
- pošiljka od 501 do 1000 ambalažnih jedinica	iz 15 ambalažnih jedinica
- pošiljka od 1001 do 2000 ambalažnih jedinica	iz 25 ambalažnih jedinica
- preko 2000 ambalažnih jedinica	iz 50 ambalažnih jedinica

Napomene:

1. Ako se trupovi, polovine, četvrti, osnovni i jestivi delovi zaklane pernate živine proizvode i stavljaju u promet u originalnom pakovanju, broj uzoraka je sledeći:

- ako je pakovanje do 1 kg - 2 uzorka od količine do 1000 pakovanja, a po 1 uzorak na svaku dalju količinu od 1000 pakovanja;

- ako je pakovanje preko 1 kg - 2 uzorka od količine do 2000 pakovanja, a po 1 uzorak na svaku dalju količinu od 1000 pakovanja.

2. Uzimanje uzoraka neupakovanog mesa i jestivih delova zaklane pernate živine u prometu (član 44 stav 2) izvodi se na isti način kao i u proizvodnji.

3. Propisana količina uzoraka je dvostruko veća ako se kvalitet utvrđuje za smrznuto i preko 6 meseci skladišteno meso i jestive delove zaklane pernate živine.

4. Najmanja količina laboratorijskog uzorka koja se mora uzeti iz izdvojenih uzoraka prema tabeli M (za probu kuvanja i probu pečenja) je sledeća:

- meso zaklane pernate živine u trupovima - ceo trup sa unutrašnjim organima ili bez njih ili originalno pakovanje;

- meso živine rasečeno - 1 komad od svakog osnovnog dela ili originalno pakovanje;

- jestivi delovi - originalno pakovanje mase do 1000 g ili polovina originalnog pakovanja mase preko 1000 g. Ako je neupakovano - najmanje 500 g.

Član 62

Kvalitet mesa i jestivih delova zaklane pernate živine utvrđuje se organoleptički - opšti izgled, boja, konzistencija, miris i ukus i mernim instrumentima - temperatura, masa, oštećenja kože, diskoloracije, opekotine, prominiranje grudne kosti, pravilnost reza i sl.

Član 63

Opšti izgled utvrđuje se adspekcijom i palpacijom i obuhvata oblik i građu tela, razvijenost mišićnog i masnog tkiva, ostatke paperja i perja, modrice i krvne podlive, oštećenja kože i skeleta i promene boje kože i mesa. Promene ne smeju biti veće od propisanih ovim pravilnikom.

Boja se utvrđuje pregledom, pri dnevnom svetlu, svakog pojedinačnog trupa, osnovnog dela i jestivih organa i mora biti svojstvena vrsti pernate živine.

Konzistencija se utvrđuje palpacijom i rasecanjem mesa i jestivih delova. Treba da je ujednačena i jedra do umereno čvrsto-elastična, što se ispituje pritiskom prsta.

Miris ohlađenog i odmrznutog mesa, osnovnih i jestivih delova ispituje se čulom mirisa tako što se napravi rez između karabataka i trupa, krila i trupa, raseče grudna muskulatura i trbušnogrudna šupljina. Miris mora biti karakterističan za vrstu mesa, masnog tkiva i jestivih organa, zavisno od vrste pernate živine kojoj pripadaju.

Provera mirisa i ukusa, u slučaju sumnje da odstupaju od specifičnih, može se ispitati i probom kuvanja ili probom pečenja.

Proba kuvanja i proba pečenja izvode se na sledeći način:

1) proba kuvanja: u čist sud, bez mirisa, stavi se nekoliko komada mesa i masnog tkiva s različitim delova trupa ili ceo osnovni deo, odnosno jestivi organi. Uzorak se nalije hladnom vodom u odnosu 1:2. Sud se poklopi i stavi na neki termički izvor i postepeno zagreva do ključanja. S vremena na vreme proveriti se miris pare, odnosno isparljivih materija koje sa parom izlaze iz suda. Takođe se ocenjuje prozirnost i miris bujona, kao i miris i ukus kuvanog mesa i masnog tkiva, odnosno jestivih organa i oni moraju biti karakteristični za vrstu pernate živine;

2) proba pečenja: u čist sud, bez mirisa, stave se komadi mesa, masnog tkiva ili jestivi organi koji se ispituju. Sud se poklopi i zagreva postepeno oko 30 minuta, dok meso u najdubljim delovima ne promeni boju i, kao i prilikom probe kuvanja, s vremena na vreme se kontroliše miris. Ukus i miris pečenog mesa probaju se uobičajenim postupkom.

Član 64

Miris i ukus smrznutog mesa, osnovnih i jestivih delova, utvrđuje se posle odmrzavanja postupkom propisanim za sveže ohlađeno meso.

Član 65

Uzorci za organoleptički pregled mogu da se odmrzavaju brzim ili sporim postupkom.

Brzim, odnosno vlažnim postupkom odmrzavaju se uzorci koji su originalno pakovani u zaštitnim omotačima koji ne propuštaju vodu. U čist sud stavi se uzorak i u protočnoj vodi postepeno odmrzava na temperaturi vode iz vodovoda.

Odmrzavanje suvim postupkom može se obavljati na sobnoj temperaturi (oko 22°C) ili držanjem uzoraka preko noći u hladnjaku, na temperaturi od - 4 do 6°C.

Smatra se da je uzorak odmrznut kad je temperatura u središnjem delu mišićnog tkiva, odnosno organa -2 do 0,5°C.

Član 66

Za utvrđivanje temperature u mesu u osnovnim i jestivim delovima, koriste se metalni, alkoholni i rotacioni termometri ili kontaktni električni termometri. Temperatura se meri u središnjem najdebljem delu muskulature ili organa. Istovremeno se meri i temperatura u uređaju gde je meso zatečeno (vitrine, hladnjaci, zamrzivači).

Masa se proverava merenjem najmanje 10 pakovanja za proizvode težine do 1 kg i najmanje 5 pakovanja ako je težina iznad 1 kg.

Prosečna neto-masa svih izmerenih pakovanja može za 1% da odstupa od deklarisanane.

Član 67

Stepen različitih oštećenja na trupovima i osnovnim delovima pernate živine (zasekotine, diskoloracije, opekotine, prominiranje grudne kosti, pravilnost reza i sl.) određuju se merenjem pomoću metalnog instrumenta sa milimetarskom podelom.

Član 67a

Količina apsorbovane vode prilikom hlađenja zaklane pernate živine potapanjem u vodu ispituje se na trupovima i osnovnim delovima neposredno posle hlađenja i posle odmrzavanja.

Neposredno posle hlađenja zaklane pernate živine, količina apsorbovane vode vrši se na sledeći način:

Najmanje dva puta u toku osmočasovnog radnog vremena, metodom slučajnog izbora, skine se 25 trupova sa tekuće trake. Pri tom se vodi računa o tome da trupovi budu skinuti neposredno posle evisceracije, odnosno pre prvog pranja. Svaki trup od prvih 20 trupova pojedinačno se izmeri i obeleži, a dobijena masa zaokruži u gramima. Obeleženi trupovi ponovo se stave na konvejer na dalju normalnu obradu (pranje, hlađenje i ceđenje). Obeleženi trupovi moraju se cediti onoliko dugo koliko i ostali trupovi iz ispitane partije. Obeleženi trupovi se posle normalnog ceđenja mere na isti način kao pre pranja, odnosno hlađenja.

Procenat apsorbovane vode izračunava se prema formuli:

$$\text{procenat apsorbovane vode} = \frac{B - A}{A} \times 100$$

gde je:

A - masa trupa pre hlađenja;

B - masa trupa posle hlađenja i ceđenja na liniji, u gramima.

Ispitivanje količine apsorbirane vode u trupovima koji su neposredno posle hlađenja bili zamrznuti zasniva se na odmrzavanju i ceđenju zamrznutih trupova zaklane pernate živine i merenju razlika između mase smrznutih i mase odmrznutih i ocedenih trupova, a vrši se na sledeći način:

Metodom slučajnog izbora uzima se 20 smrznutih i upakovanih trupova. Od momenta uzimanja do momenta početka ispitivanja, svi trupovi čuvaju se na temperaturi od - 12°C.

Pre početka merenja svako pakovanje - plastična keska obriše se sa spoljne strane da bi se uklonio led i sva spoljna vlaga, pa se tek tada meri, a dobijene mase zaokruže na najbližu jedinicu. Posle merenja, keske u kojima su bili zapakovani smrznuti trupovi pernate živine pažljivo se skidaju. Svaka keska se zatim osuši, skidanjem leda ili nakupljene vlage, i to brisanjem pomoću filtrir-papira, pa se tek tada pristupa merenju keske oslobođenih od leda i vlage, pri čemu se takođe masa tih keska zaokruži na najbližu jedinicu.

Smrznuti trupovi koji se izdvajaju iz plastičnih keska (originalno pakovanje) unose se u punije plastične keske koje se neće prilepiti za trup, a zatim te keske, sa trupom prenose se u vodeno kupatilo u kome je temperatura vode 42°C ± 2°C. Keska sa smrznutim trupom mora da bude pravilno potopljena u vodeno kupatilo tako da je ceo trup u vodi, ali da otvor keske bude iznad vode kako voda iz kupatila ne bi ušla u kesku sa trupom. Tako potopljen trup ostavi se u vodenom kupatilu sve dok se u središnjem delu muskulature grudi ne postigne temperatura od + 4°C.

Sledeća operacija je vađenje keske iz vodenog kupatila i bušenje tih keska kako bi se izdvojena tečnost slobodno cedila. Pošto se sva izdvojena tečnost ocedi, probušena keska, zajedno sa trupom, ostavi se na sobnoj temperaturi tačno 60 min. Za to vreme tečnost se cedi, a kasnije izlazi kroz otvor koji je napravljen na keski posle vađenja iz vodenog kupatila. Na kraju, trup se izvuče iz keske, pomoću filtrir-papira obriše sa spoljne strane, pokupi se tečnost i iz unutrašnjeg dela trupa, a trup se izmeri i vrednost zaokruži na najbližu jedinicu, na način utvrđen u stavu 7 ovog člana.

Procenat oslobođene vode koja je bila apsorbirana prilikom hlađenja izračunava se pomoću sledeće formule:

$$\text{procenat oslobođene vode} = \frac{B - A}{A} \times 100$$

gde je:

A - masa zamrznutog trupa sa apsorbiranom vodom;

B - masa trupa posle razmrzavanja i ceđenja apsorbirane vode.

Ako se ispituje apsorbirana voda na trupovima u kojima se u trbušnoj duplji u posebnim kesicama nalaze unutrašnji jestivi delovi, pri obračunu se mora uračunati i masa te kesice, kao što je opisano za kesicu u koju se pakuje ceo trup.

XIV Završne odredbe

Član 68

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaju da važe odredbe čl. 67 do 83 Pravilnika o kvalitetu mesa stoke za klanje, peradi i divljači ("Službeni list SFRJ", br. 34/74 i 26/75) čije se odredbe primenjuju kao odredbe Pravilnika o kvalitetu mesa stoke za klanje, peradi i divljači ("Službeni list SFRJ", br. 13/78).

Član 69

Ovaj pravilnik stupa na snagu po isteku tri meseca od dana objavljivanja u "Službenom listu SFRJ".