

Независно од употребе ски-лифта, ужад се не смеју користити дуже од:

- 1) 10 година — за вучно уже ски-лифтова са одвојивим квачилом;
- 2) 5 година — за вучно уже ски-лифтова са одвојивим квачилом;
- 3) 5 година — за затезну ужад без окретања;
- 4) 10 година — за затезну ужад са окретањем.

Приликом окретања затезног ужета, делови ужата који су били у зонама већих или променљивих оптерећења морају се ставити у подручја чистих затезних оптерећења.

Ако се вучно уже сваких пет година проверава неструктивном методом по целој дужини, и при том испуњава услове сигурности, дужина коришћења може бити неограничена.

Члан 71.

За подмазивање ужата, које се обавља пре почетка и на крају зимске сезоне, по топлој и сувом времену, употребљава се мазиво које не дејствује штетно на гумене облоге котурова.

Члан 72.

Замена оштећеног дела дозвољена је само за вучно уже са уплетом једног струка. Струк који се уграђује мора имати једнаке геометријске и механичке карактеристике као постојећи струк ужета. Размак између чворова не сме бити мањи од 1200 d (d — пречник ужета). Оштећена места која су последица ломова жица услед замарања не поправљају се.

4. Књига ски-лифта

Члан 73.

О обављеним радовима на одржавању, контроли, прегледу и ремонту ски-лифта мора се водити књига ски-лифта.

Сваки ски-лифт мора имати књигу ски-лифта, у коју се уписују:

- 1) обављање контроле и радови на одржавању, са тачним подацима о томе који су уређаји били контролисани и какве су мере предузете, као и са потписом лица које је контролисало радове;
- 2) подаци о радовима на ужадима, и то за свако уже посебно:
 - докази о квалитету ужета и датум монтаже,
 - резултати визуелних прегледа,
 - резултати и налази испитивања ужета без замарања,
 - подаци о радовима на упдитању, загревању, мазању и поправкама ужата, као и подаци о свим осталим радовима на ужадима,
 - узрок и датум замене ужета;

3) запажања.

Члан 74.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

Бр. 50-6342/1
13. априла 1984. године
Београд

Директор
Савезног завода за
стандардизацију,
Букашин Драгојевић, с. р.

16.

На основу члана 32. став 1. и члана 81. став 2. Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ“, бр. 38/77 и 11/80), у сагласности са председником Савезног комитета за пољопривреду, председником Савезног комитета за рад, здравство и социјалну заштиту и савезним секретаром за тржиште и опште привредне послове, директор Савезног завода за стандардизацију прописује

П Р А В И Л Н И К О КВАЛИТЕТУ ЗАКЛАНИХ СВИЊА И КАТЕГОРИЗАЦИЈИ СВИЊСКОГ МЕСА

I. ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Овим правилником прописују се минимални услови које у погледу квалитета морају да испуњавају месо свиња (свињско месо) у труповима, полуткама и основним деловима полутке и јестиви делови закланих свиња, као и услови држања, чувања, паковања и транспортовања тог меса и тих јестивих делова.

Услови прописани овим правилником морају бити испуњени у производњи и промету.

Члан 2.

Свињско месо добија се клањем свиња оба пола, различите старости и различите утовљености, без обзира на расу.

Члан 3.

Под свињским трупом, у смислу овог правилника, подразумева се труп заклане свиње са кожом без длака (за ошурене свиње) или без коже (за одране свиње) и са главом, предњим и задњим ногама, репом и трбушним салом, без унутрашњих органа, али са бубрезима.

Члан 4.

Под свињском полутком, у смислу овог правилника, подразумева се уздужно расечен труп по средини кичменог стуба и главе. Кичмена мождина и мозак морају бити извађени. На уздужном пресеку полутке не сме бити здробљених костију нити механичких оштећења.

Полутка треба да буде чиста, без деформација и већих крвних подлива. Масно ткиво мора да буде беле боје.

Члан 5.

Под кланичном масом свиња, осим прасади, у смислу овог правилника, подразумева се маса двеју полутки истог трупа са главом, кожом без длаке (без коже за одране свиње), предњим и задњим ногама, репом, бубрезима и трбушним салом, мерених најдоцније два часа после клања (топле полутке).

Члан 6.

Свињска полутка која се ставља у промет на мало мора да буде без главе, предње и задње ноге (које су одвојене у карпалном, односно тарзалном зглобу), кичмене мождине, бубрега, трбушног сала, коже поткожног масног ткива и репа. Слој поткожног масног ткива које остаје на површини полутке не сме бити већи од 5 mm, у просеку.

Свињска полутка може се стављати у промет и без једног или више основних делова, што мора бити декларисано.

У промет се могу стављати и свињске полутке са кожом и поткожним масним ткивом, са главом или без главе, са предњим и задњим ногама.

Члан 7.

Под основним деловима свињске полутке, у смислу овог правилника, подразумевају се делови добијени расечањем полутке, и то: бут, слабина, леђа, плећка, врат, груди, ребра, трбушина, коленица и подлактица.

Члан 8.

Под свињским месом, у смислу овог правилника, подразумева се скелетна мускулатура са припадајућим масним и везивним ткивом, костима и хрскавицом, крвним и лимфним судовима, лимфним чворовима и живцима.

Члан 9.

Под јестивим деловима закланих свиња, у смислу овог правилника, подразумевају се:

1) масно ткиво — сланина (поткожно масно ткиво), сало (наслаге масног ткива у трбушној шупљини) и оморци (масно ткиво — црева);

2) унутрашњи органи или изнутрице — мозак, језик, срце, плућа, јетра, слезина, бубрези, бели бубрези (тестиси), крв, делови желуца и дебелог црева, талка црева прасади;

3) ошурене главе — целе главе са мозгом, језиком и ушима, половине глава са кожом или без коже, мозгом, језиком и ушима;

4) доњи делови предњих и задњих ногу (без длака и папака), реп, кожа и кости за супу.

Члан 10.

Свињско месо може се стављати у промет у труповима, полуткама, основним деловима полутки или мањим комадима и као месо без костију, охлађено, замрзнуто и одмрзнуто.

Члан 11.

Под охлађеним свињским месом, у смислу овог правилника, подразумева се свињско месо у труповима, полуткама, основним деловима полутке или мањим комадима, које је непосредно после клања охлађено до температуре од највише 4°C. мерена поред кости меса ако је месо са костима или у средишњем делу меса без костију и уситњеног меса.

Под замрзнутим свињским месом, у смислу овог правилника, подразумева се замрзнуто свињско месо у труповима, полуткама, основним деловима полутке или мањим комадима, као и месо без костију. Температура замрзнутог свињског меса са костима, мерена поред кости и температура меса без костију и уситњеног меса, мерена у средишњем делу, мора да износи највише -12°C.

Под дубоко замрзнутим свињским месом, у смислу овог правилника, подразумева се дубоко замрзнуто свињско месо у труповима, полуткама, основним деловима полутке или мањим комадима, као и месо без костију. Температура дубоко замрзнутог свињског меса са костима, мерена поред кости, и температура меса без костију и уситњеног меса, мерена у средишњем делу, мора да износи највише -18°C.

Под одмрзнутим свињским месом, у смислу овог правилника, подразумева се свињско месо у труповима, полуткама, основним деловима полутке или мањим комадима, као и месо без костију чија температура после одмрзавања, мерена поред кости ако је месо са костима или у средишњем делу меса без костију, износи више од -0,5°C.

Свињско месо може да се одмрзава само у индустријским објектима у којима су обезбеђени услови за одмрзавање, односно за очување квалитета.

Одредбе ст. 1. до 4. овог члана примењују се и на јестиве делове закланих свиња.

Члан 12.

Свињске полутке и основни делови свињске полутке, који су били претходно замрзнути, могу се стављати у промет на мало само ако пису били замрзнути дуже од 12 месеци и ако у току складиштења нису променили органолептичка својства.

Једном одмрзнуте полутке, основни делови полутке и јестиви делови закланих свиња не могу се поново замрзавати.

Јестиви делови који су били претходно замрзнути могу се стављати у промет на мало само замрзнути.

Члан 13.

Свињско месо у труповима, свињске полутке, основни делови свињске полутке и јестиви делови закланих свиња, који се стављају у промет, морају бити декларисани. Декларација садржи, и то:

1) за трупове и полутке:

— тип и старосну категорију свиње (полутке меснатих свиња и сл.);

— фирму, односно назив и седиште произвођача;

— степен охлађености (охлађено, замрзнуто или одмрзнуто);

— начин обраде (полутка без коже, полутка без ребара и сл.);

— датум клања;

2) за основне делове полутке, свињско месо сечено у мање комаде разне величине, уситњено месо и јестиве делове који се стављају у промет на мало:

— фирму, односно назив и седиште произвођача;

— назив основног дела или јестивог дела и квалитетну категорију меса (свињска плећка II категорије) или јестивог дела;

— нето-масу, датум паковања и рок употребе — за упаковано месо и јестиве делове.

Подаци из тачке 1. става 1. овог члана уписују се у документ који прати пошиљку у промету.

Ако су основни делови полутке, месо исечено у мање комаде и јестиви делови изложени на продајном пулту, декларација се ставља на пулт испред њих. Ако је свињско месо у труповима, полуткама или основним деловима полутке изложено у продајном простору, мора се декларисати, с тим што се у декларацију за трупове и полутке уносе подаци из става 1. тачка 1. алинеје друга и четврта овог члана, а за основне делове и мање комаде меса — подаци из тачке 2. тог става.

Декларација мора бити лако уочљива, јасна и читљива.

Ако свињско месо у промет на мало не ставља произвођач, декларације га организација удруженог рада која га је ставила у промет.

II. КАТЕГОРИЈЕ СВИЊА ЗА КЛАЊЕ

Члан 14.

Свиње за клање разврставају се у следеће категорије:

- 1) прасад;
- 2) товне свиње;
- 3) лаке и тешке свиње и свиње излучене из приплода;
- 4) нерастићи.

I. Прасад

Члан 15.

Под прасадима за клање, у смислу овог правилника, подразумева се прасад обн пола, од 1,5 до 3 месеца, масе трупа од 5 кг до 20 кг. Према расном пореклу, прасад за клање дели се на:

1) прасад меснатих свиња, са дебелином славине на гробену до 15 mm;

2) прасад масних свиња, са дебелином славине на гробену већом од 15 mm.

Члан 16.

Под трупом прасећег меса (прасетина), у смислу овог правилника, подразумева се труп са кожом (без длаке), главом (са језиком), предњим и задњим ногама, без унутрашњих органа, са бубрезима, бубрежним салом и репом.

2. Топле свиње

Члан 17.

Под топлим свињама, у смислу овог правилника, подразумевају се свиње оба пола и свих типова. Мушка грла морају бити кастрирана најдоцније на 30 дана пре дана клања.

Према дебелини славине на леђима, дужини трупа, маси полутки у килограмима и приносу меса у полуткама (у килограмима и процентима), утовљене свиње разврставају се у меснате свиње и масне свиње.

Члан 18.

Под меснатим свињама, у смислу овог правилника, подразумевају се свиње племених меснатих раса, као и њихови мелези, чија маса топлог трупа или полутки износи од 65 kg до 113 kg.

Члан 19.

Под меснатошћу трупа или свињских полутки, у смислу овог правилника, подразумева се укупна маса мишићног ткива без меса трбушно-ребарног дела и без меса главе.

Члан 20.

Меснатост полутки меснатих свиња утврђује се на средњој леђи, најдоцније 1 сат после клања, а мери се маса топлих полутки и дебелина славине на леђима.

Маса топлих полутки мери се на одговарајућој ваги, са тачношћу од $\pm 0,5$ kg.

Масно ткиво на леђима, са кожом, мери се на средњој леђи, где је славина најтања (међуребарни простор између 13. и 15. леђног прамљена) и на крстима на месту на коме мишић *M. Spinae medius* највише ураста у славину. Збир тих мера означава дебелину славине на леђима.

Дебелина славине мери се челичном пантљиком, са тачношћу од ± 1 mm, а може се мерити и другим савременим мерним инструментом.

Члан 21.

За одређивање приноса меса меснатих свиња у полуткама на основу извршених мерења користе се табеле 1 и 2, које су оштампане уз овај правилник и чине његов саставни део.

Члан 22.

У табелама 1 и 2, у вертикалној колони — збир дебелине леђне славине у mm, ошта се вредност за славину добијена мерењем. У хоризонталним рубрикама — Маса топлих полутки у kg, тражи се вредност која одговара за измерену масу полутки, у kg. На пресеку вертикалне и хоризонталне колоне је вредност која означава принос меса у полуткама.

У табели 1 очитав се принос меса изражен у килограмима, а у табели 2 — у процентима.

Члан 23.

Под масним свињама, у смислу овог правилника, подразумевају се домаће масне свиње и њихови мелези, чија маса топлих полутки износи до 125 kg.

Меснате свиње и њихови мелези, са масом полутки већом од 113 kg и збиром славине на леђима већим од 105 mm разврставају се у масне свиње.

Принос меса масних свиња одређује се по поступку који је предвиђен за меснате свиње (члан 22).

За одређивање приноса меса масних свиња у полуткама користе се табеле 3 и 4, које су оштампане уз овај правилник и чине његов саставни део. У табели 3 очитав се принос меса у килограмима, а у табели 4 — у процентима.

3. Лаке, тешке и излучене свиње

Члан 24.

У лаке и тешке свиње и свиње излучене из приплода, у смислу овог правилника, подразумевају се:

1) лаке свиње свих раса и типова које у погледу масе топлих полутки не спадају у свиње из члана 14. тач. 1. и 2. овог правилника (свиње од 21,0 kg до 64,5 kg);

2) свиње из тога меснатог и масног типа, са масом топлих полутки већом од 125 kg;

3) кастриране крмаче и нерасти, извесно време дотовљавани;

4) крмаче и нерасти излучени из приплода, без обзира на масу.

4. Нерастићи

Члан 25.

Под нерастићима, у смислу овог правилника, подразумевају се мушка некастрирана грла меснатих свиња, до 6 месеци, чија је маса у живом до 90 kg, а који су из било којих разлога излучени из приплода. У ту категорију спадају и монорхиди и крипторхиди.

Члан 26.

Свињске полутке, основни делови свињске полутке и јестиви делови закланих свиња, као и месо свиња без костију, стављају се у промет после инвентурања, односно процене квалитета.

Полутке, основни делови полутке и јестиви делови који не испуњавају услове из чл. 3. до 23. овог правилника употребљавају се само за прераду.

Члан 27.

Свињске полутке и основни делови свињске полутке који се стављају у промет на мало обележавају се ознаком „К“, а полутке које се употребљавају за прераду — ознаком „П“.

Полутке и основни делови полутке, у смислу става 1. овог члана, обележавају се жигом натопљеним трајном и за здравље нешкочљивом бојом, чији отисак мора бити јасан и читак.

Ознаке из става 1. овог члана стављају се на спољну страну подлактице, а њихове димензије су 2,5 cm×1,5 cm.

III. РАСЕЦАЊЕ И КЛАСИРАЊЕ СВИЊСКОГ МЕСА

Члан 28.

Свињско месо ставља се у промет као прасетина (месо прасади) и свињетина (месо свиња).

1. Прасетина

Члан 29.

Прасетина која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

1) да је мишићно ткиво светлоружичасте боје и нежне структуре, а масно ткиво беле боје, својствене конзистенције;

2) да не потиче од изразито мршаве и закржљале прасади;

3) да дебелина поткожног слоја масног ткива, мереног на гребену, заједно са кожом, за меснату прасад износи до 15 mm, а за масну прасад — више од 15 mm.

Члан 30.

Трунови се секу у полутке резом којим се уздуж пресецају слабински, крсни, леђни и вратни пршљенови, као и глава.

Четврти се одвајају од полутке резом између 7. и 8. ребра почев од руба трбушине нависше у правцу кичме, раздвајајући је у међупршљенском везу.

Ако се одмрзнута прасетина ставља у промет у полуткама, свакој полутки припада половина главе, као и припадајући бубрег и бели бубрег.

Ако се одмрзнута прасетина ставља у промет у четвртинама, задњој четврти додаје се половина главе.

2. Свињетина

Члан 31.

Свињетина која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

1) да је мишићно ткиво ружичасте до светлоружичасте боје, а масно ткиво беле боје;

2) да је мишићно ткиво својствене конзистенције;

3) да нема непријатан нити страни мирис;

4) да дебелина остављеног слоја поткожног масног ткива није у просеку већа од 5 mm изнад површинских мишића.

Члан 32.

Према количини и квалитету меса појединих делова свињске полутке, свињетина се ставља у промет као: месо екстракаторије, месо I категорије, месо II категорије и месо III категорије.

Категорије меса означавају се различитом бојом на шеми, и то: плавом бојом — месо екстракаторије, црвеном бојом — месо I категорије, зеленом бојом — месо II категорије и жутом бојом — месо III категорије. Испод категорије меса налази се легенда са ознаком боја за поједине категорије.

Шема расцепања свињске полутке одштампана је уз овај правилник и чини његов саставни део.

Шема се израђује на чврстом папиру или другом погодном материјалу, димензије 40 cm × 60 cm.

Шема мора бити истакнута на видном месту у просторији у којој се продаје свињско месо.

Члан 33.

Под месом I категорије подразумева се месо бута и слабине. Бут се од полутке одваја попречним резом између последњег слабинског и првог крсног пршљена (рез c-d на шеми), а од коленице — резом у коленом зглобу (рез a-b на шеми), при чему велики рибић остаје у саставу меса бута.

Месо бута ставља се у промет са костима или без костију.

Члан 34.

Слабина се са предње стране одваја од леђа попречним резом између последњег леђног и првог

слабинског пршљена (рез e-f на шеми), а са задње стране — резом између последњег слабинског и првог крсног пршљена (рез c-d на шеми). У саставу слабине је и филе. Слабина се од трбушне одваја уздужним правим резом дуж кичменог стуба, од бочне ивице филеа у правцу последњег ребра. Ако се из слабине издваја филе, који се означава као месо екстракаторије, слабина се декларише као месо II категорије.

Месо слабине ставља се у промет са костима, а филе без костију.

Члан 35.

Под месом II категорије подразумева се месо леђа, плећке и врата. Леђа се одвајају од врата између 4. и 5. леђног пршљена (рез g-h на шеми), а од слабине — између последњег леђног и првог слабинског пршљена (рез e-f на шеми). Леђа се одвајају од ребара уздужним правим резом дуж кичменог стуба, тако да дужина преосталих делова ребара износи највише 3 cm ($\pm 0,5$ cm), рачунато до спољашње ивице другог леђног мишића — печенице (рез e-g на шеми).

Месо леђа се ставља у промет само са костима.

Плећка се одваја од врата, ребара и груди по природној мишићној вези.

Месо плећке ставља се у промет са костима или без костију.

Под месом врата подразумева се месо кичменог стуба од првог вратног до петог леђног пршљена. Са предње стране, врат се одваја попречним резом између потиљне кости и првог вратног пршљена, а са задње стране — резом између четвртог и петог леђног пршљена (рез g-h на шеми). Од груди врат се одваја резом који је паралелан са кичменим стубом, пресецањем прва четири ребра на граници њихових леђних и средњих трећина (рез g-i на шеми).

Месо врата ставља се у промет само са костима.

Члан 36.

Под месом III категорије подразумева се месо трбушине, ребара, груди, коленице и подлактице.

Трбушина се одваја резом предвиђеним за расцепање бута и слабине, а од ребара — резом који прати ребарни лук (рез e-j на шеми).

Месо трбушине ставља се у промет само без костију.

Ребра се одвајају од груди резом између четвртог и петог ребра (рез j-g на шеми), од леђа — резом који је предвиђен за расцепање леђа (рез e-g на шеми), а од трбушине — резом који прати задњу ивицу последњег ребра (рез e-j на шеми).

Месо ребара ставља се у промет само са костима.

Месо груди ставља се у промет само са костима.

Коленица се одваја од бута у коленом зглобу (рез a-b на шеми).

Месо коленице и подлактице ставља се у промет са костима и без костију.

Груди се од врата одвајају резом предвиђеним за расцепање врата (рез g-j на шеми), а од ребара — резом између четвртог и петог ребра (рез j-g на шеми).

Месо без костију ставља се у промет као: месо екстракаторије (филе), месо I категорије (бут), месо II категорије (плећка) и месо III категорије (коленица, подлактица и трбушина).

Свињетина других делова и категорија, за које је овим правилником предвиђено да се стављају у промет само са костима (слабина, леђа, врат, ребра и груди), могу се стављати у промет и без костију само ако су кости одстрањене и ако су унаковани на месту производње.

Члан 37.

Свињско месо без костију може се ставити у промет и као млевено.

Ако се млевено свињско месо ставља у промет упаковано, мора да буде само од једне категорије свињског меса, а садржијазивниог и масног ткива у њему мора да одговара садржају тих ткива у декларисаној категорији свињског меса.

Квалитет млевеног свињског меса које се меље у продавници на захтев купца мора да испуњава услове из става 2. овог члана.

IV. ПАКОВАЊЕ СВИЊСКОГ МЕСА И ЈЕСТИВИХ ДЕЛОВА

Члан 38.

Свињско месо и јестиви делови закланих свиња могу се стављати у промет упаковани и неупаковани. Упаковано свињско месо и јестиви делови могу бити оригинално упаковани и упаковани.

Члан 39.

Под оригинално упакованим свињским месом и јестивим деловима закланих свиња, у смислу овог правилника, подразумевају се свињско месо и јестиви делови упаковани у пластичне фолије, кесе за вакуум-паковање или без вакуума, подметаче, посуде са прозирним поклопцем или на други начин (у атмосфери инертних гасова и сл.), које отвара крајњи корисник (потрошач).

Оригинално упаковано свињско месо и јестиви делови пакују се и у збирну амбалажу.

Члан 40.

Под упакованим свињским месом и јестивим деловима закланих свиња, у смислу овог правилника, подразумевају се свињско месо и јестиви делови упаковани у збирну амбалажу.

Члан 41.

Под збирном амбалажом, у смислу овог правилника, подразумевају се картонске кутије, металне и пластичне посуде и сл., у које се ставља оригинално упаковано свињско месо и неупаковано свињско месо. Картонске кутије морају бити са унутрашње стране обложене чистим материјалом који не пропуса маст и воду. Збирном амбалажом мора се обезбедити заштита меса и јестивих делова у промету.

Материјал који се употребљава за паковање меса и јестивих делова (целован, папир, пластичне фолије и сл.) мора бити чист и не сме проузроковати промену органолептичких својстава меса и јестивих делова нити на њих преносити мирис, боју или материје штетне за људско здравље.

Члан 42.

Једно паковање свињског меса мора да садржи једну категорију меса. Приликом стављања меса у амбалажу за паковање треба водити рачуна да квалитет меса на видљивој површини одговара квалитету целе масе упакованог меса.

Члан 43.

Ако се упаковано свињско месо и јестиви делови закланих свиња стављају у промет као охлађени, чувају се на температури од $-0,5^{\circ}\text{C}$ до $+4^{\circ}\text{C}$. Ако се упаковано месо и јестиви делови стављају у промет као замрзнути, морају се најдоцније 24 часа после хлађења и паковања замрзавати на температури нижој од -30°C и чувати на температури нижој од -18°C .

Члан 44.

На декларацију за оригинално упаковано свињско месо ставља се рок употребе, који одређује сам произвођач.

Упакованом свињском месу и јестивим деловима закланих свиња који се стављају у промет не смеју се применити органолептичка својства.

Члан 45.

Свињско месо и јестиви делови закланих свиња, пре утовара у превозна средства, морају бити охлађени, односно замрзнути.

Температура охлађеног свињског меса које се транспортује мора да износи највише 7°C , мерено поред кости меса које се ставља у промет са костима, односно у средишњом делу меса које се ставља у промет без костију и уситњеног меса. Температура јестивих делова не сме да износи више од 4°C , мерено у средишњом делу.

Температура замрзнутог свињског меса и јестивих делова који се транспортују мора да износи најмање -12°C , мерено поред кости меса које се ставља у промет са костима, односно у средишњом делу меса које се ставља у промет без костију и уситњеног меса.

Температура дубоко замрзнутог свињског меса и јестивих делова мора да износи најмање -18°C , мерено поред кости меса које се ставља у промет са костима, односно у средишњом делу меса које се ставља у промет без костију или уситњеног меса.

Члан 46.

Охлађени трупови, свињске полутке и основни делови свињске полутке вешају се у превозним средствима тако да месо у току транспортања не додирује под.

Месо сечено у мање комаде, као и основни делови, могу се транспортовати само у металним или пластичним посудама и картонским кутијама. На тај начин може се транспортовати и свињско месо у четврткама.

Члан 47.

Свињско месо без костију, охлађено или замрзнуто, може се транспортовати у јутаним врећама са уметком од пластичне фолије или у пластичним врећама.

Члан 48.

Јестиви делови закланих свиња из члана 9. тач. 2. и 4. овог правилника транспортују се у посудама од перћајућег материјала или од пластичних маса, а иски јестиви делови могу се вешати о куке или стављати у амбалажу као и свињско месо, али однојено од меса. На тај начин се транспортују и јестиви делови у промету на мало.

Члан 49.

При транспортању свињског меса у време у које је температура ваздуха већа од 15°C , а транспорт траје дуже од 3 часа, превозна средства за транспорт меса или јестивих делова закланих свиња морају имати раскладне уређаје.

Члан 50.

Свињско месо мора се утоваривати и истоваривати на покривеним рампама, тако да се онемогући непосредно дејство сунчеве светлости, атмосферских падавина и прашина.

Члан 51.

Замрзнуто свињско месо и јестиви делови закланих свиња у промету на мало чувају се у хладњачама или раскладним уређајима на температури нижој од -12°C .

Члан 52.

У продавницама меса, на пултовима и витринама, свињско месо мора бити разврстано према категоријама и видљиво означено.

Члан 53.

У продаји на мало, свињско месо се мери на тасу ваге, са фолијом од целофана, односно другог погодног материјала чија дебелина не сме да буде већа од 0,042 mm.

V. МЕТОДЕ ИСПИТИВАЊА КВАЛИТЕТА СВИЊСКОГ МЕСА И ЈЕСТИВИХ ДЕЛОВА ЗАКЛАНИХ СВИЊА

Члан 54.

Методе испитивања квалитета свињског меса и јестивих делова закланих свиња, према одредбама овог правилника, обухватају комплетан поступак оцењивања квалитета, у производњи и промету, трупова, полутки, четврти, основних делова и категорисаног меса, као и јестивих делова.

Методама испитивања квалитета свињског меса и јестивих делова обухваћен је начин и поступак узимања узорака, као и органолептичко и лабораторијско испитивање.

Члан 55.

Квалитет свињског меса и јестивих делова закланих свиња, према одредбама овога правилника, утврђује се:

- 1) органолептички (општи изглед, боја, конзистенција, мирис и укус);
- 2) мерним инструментима (температура).

Члан 56.

Под органолептичким испитивањем квалитета свињског меса и јестивих делова закланих свиња, у смислу овог правилника, подразумева се утврђивање карактеристика квалитета меса, односно јестивих делова које се испитују чулом вида, чулом мириса, чулом укуса и прстима (палпацијом).

За утврђивање органолептичких својстава свињског меса и јестивих делова неопходно је да се обезбеде оптимални услови за рад. Испитивање квалитета чулом вида може успешно да се обави ако је обезбеђена дневна светлост или електрично осветљење довољне јачине (најмање 550 лукса).

За успешно одређивање мириса мора се одстранити утицај свих других мириса у просторији.

Члан 57.

Узорке свињског меса и јестивих делова закланих свиња, према овом правилнику, узима стручно лице.

Члан 58.

Узорци свињског меса и јестивих делова закланих свиња узимају се у:

- 1) производњи;
- 2) промету.

Члан 59.

Сви узорци свињског меса или јестивих делова закланих свиња морају се узимати тако да за сваку јединицу (труп, полутка, четврт или сваки основни део категорисаног меса, односно свако паковање млевеног меса, као и сваки јестиви део) постоји иста могућност да буде изабрана за узимање узорака (метода случајног избора).

Члан 60.

Пре узимања узорака за лабораторијска испитивања квалитета свињског меса или јестивих делова закланих свиња морају се проверити све особине меса, односно јестивих делова које се могу испитати органолептички (чулом вида, палпацијом и чулом мириса), у складу са овим правилником. Испитивањем на линији клања обухваћени су сви трупови, с тим што се трупови, полутке, четврти или основни делови полутки који се могу користити само за прераду издвајају од оних који се могу стављати у промет и свежи, као свињско месо, односно јестиви део.

За оригинална паковања свињског меса узима се, по правилу, цело паковање, а број узорака зависи од броја амбалажних јединица (картонских кутија у којима има по 20 или више појединачних паковања свињског меса, млевеног свињског меса или јестивих делова).

Члан 61.

Пре узимања узорака оригинално упакваног свињског меса или јестивих делова закланих свиња морају се проверити органолептичка својства тако што се мора отворити следећи број амбалажних јединица, и то:

1) до 5 амбалажних јединица отвара се по слободном избору	1
2) до 50 амбалажних јединица отвара се	4
3) од 51 до 100 амбалажних јединица отвара се	6
4) од 101 до 500 амбалажних јединица отвара се	7
5) од 501 до 1000 амбалажних јединица отвара се	8
6) на сваку даљу 1000 амбалажних јединица отвара се још по	1.

Члан 62.

За лабораторијска испитивања квалитета свињског меса или јестивог дела (проба кувањем и проба печењем) морају се узети најмање два примерка тог узорка једнаких својстава и приближно једнаке масе (један за анализу, а други за суперанализу). Маса сваког примерка мора да износи најмање 500 g.

Члан 63.

Приликом узимања узорака свињског меса или јестивих делова закланих свиња, стручно лице које узима узорак мора да сачини записник, у који уноси податке значајне за резултат испитивања: место, услове чувања, датум и час узимања узорака, врсту и количину меса, односно јестивог дела, број појединачно узетих узорака, количину узетог узорка, ознаке и идентификацију узорака.

Записник потписују стручно лице које узима узорак и представник организације удруженог рада која месо и јестиве делове производи или их ставља у промет.

Члан 64.

Судови, односно пластичне кесе у које се стављају узорци морају да штите узорке од промена које могу настати од момента узимања узорака до лабораторијског испитивања.

Сви узорци се морају чувати замрзнути.

Члан 65.

Општи изглед трупа, полутке, четврти, основних делова или јестивих делова закланих свиња,

као и оригинално упакованог свињског меса, утврђује се инспекцијом и палпацијом и обухвата: облик и грађу полутке и четврти или основних и јестивих делова, развијеност мускулатуре и масног ткива и оштећења и промене боје меса, односно јестивих делова.

Члан 66.

Боја свињског меса, односно јестивих делова закланих свиња испитује се при дневном светлу или при електричном осветљењу, тако што се посматра појединачни део и полутка, четврт, основни део меса без костију и јестиви део. Боја мора да буде својствена месоу, односно јестивом делу, зависно од врсте и категорије свиња.

Члан 67.

Конзистенција свињског меса, односно јестивих делова закланих свиња испитује се палпацијом и расечањем меса и јестивих делова. Конзистенција мора да буде уједначена, односно карактеристична за категорију меса, односно јестивог дела.

Члан 68.

Мирис охлађеног или одмрзнутог меса и јестивих делова закланих свиња испитује се тако што се месо, односно јестиви део расече и одмах по раздвајању расечених делова помирише.

Мирис мора да буде карактеристичан за свињско месо, односно за јестиви део. Ако се при испитивању осети страни мириш за месо појединачне категорије свиња, провера се мора извршити:

- а) пробом кувања;
- б) пробом печења.

Методе из става 2. овог члана општампане су уз овај правилник и чине његов саставни део.

Члан 69.

Квалитет свињског меса, односно јестивих делова закланих свиња који су били замрзнати испитује се после одмрзавања, на начин предвиђен овим правилником за охлађено свињско месо.

Члан 70.

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе:

- 1) Правилник о квалитету меса стоке и живине намењеног извозу („Службени лист СФРЈ“, бр. 32/58, 44/58 и 46/59);
- 2) чл. 35. до 44. Правилника о квалитету меса стоке за клање, перади и дивљачи („Службени лист СФРЈ“, бр. 34/74 и 26/75), чије се одредбе примењују као одредбе Правилника о квалитету меса стоке за клање, перади и дивљачи („Службени лист СФРЈ“, бр. 13/73);
- 3) чл. 22. до 27. Правилника о квалитету производа од меса („Службени лист СФРЈ“, бр. 23/74 и 41/80), чије се одредбе примењују као одредбе Правилника о квалитету меса („Службени лист СФРЈ“, бр. 13/78).

Члан 71.

Овај правилник ступа на снагу по истеку три месеца од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

Бр. 50-8369/1
23. маја 1984. године
Београд

Директор
Савезног завода
за стандардизацију,
Вуканши Драгојевић, с. р.

ПРОБА КУВАЊЕМ И ПРОБА ПЕЧЕЊЕМ

1) Проба кувањем

У чист суд стави се узорак свињског меса исечен на комаде и пролије се водом тако да је однос меса према води 1:2. Суд се поклопи и стави на неки извор топлоте, па се постепено загрева до кључања. С времена на време проверава се мирис паре, односно испарљивих материја које излазе са паром из суда. Осим тога, оцењује се прозирност бујона и мирис куваног меса и масног ткива.

Проба кувањем јестивих делова закланих свиња изводи се на исти начин.

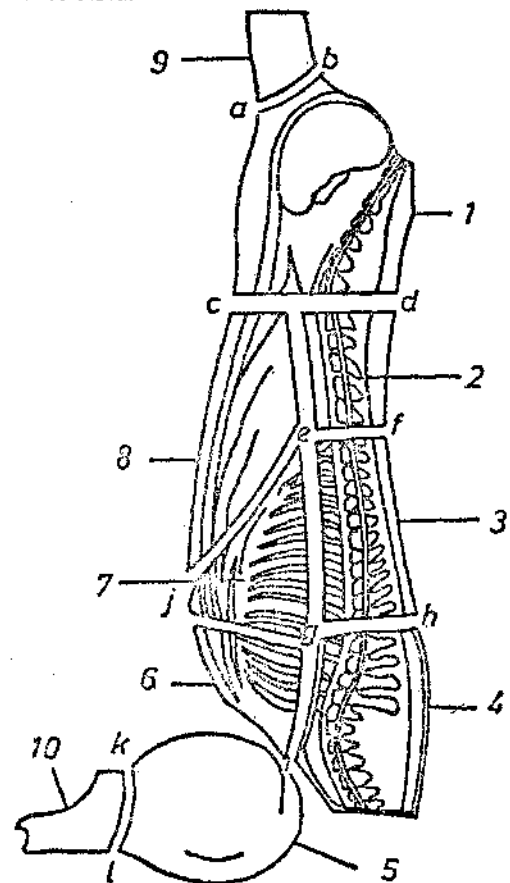
Мирис меса и јестивих делова закланих свиња мора да буде карактеристичан, зависно од врсте и старосне категорије свиња.

2) Проба печењем

У чист суд, погодан за печење, стави се узорак свињског меса исеченог на комаде. Суд се поклопи и стави на неки извор топлоте, па се постепено загрева око 30 минута, односно док месо у најдубљим деловима не промени боју. Као и код пробе кувањем, с времена на време контролице се мирис печеног меса.

Укус се проба уобичајеним поступком.

Проба печењем јестивих делова закланих свиња изводи се на исти начин као и проба печењем свињског меса.



ШЕМА

РАСЕЦАЊЕ СВИЊСКЕ ПОЛУТКЕ

1 бут, 2 слабина, 3 леђа, 4 врат, 5 плећка, 6 груди,
7 ребра, 8 трбушина, 9 коленица, 10 подколеница.

ПРЕКОСНИ МЕСА У ПОЛУТКАМА (У ВИДЕЦАНИЈА)

За меснаге сепаре

Табела 1.

Збир дебељине ледене слизине, у мм	Меса тоннак полути, у килограма																
	65-67	68-70	71-73	74-76	77-79	80-82	83-85	85-88	89-91	92-94	95-97	98-100	101-103	104-106	107-110	111-113	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
До 30	1	29,22	30,66	32,11	33,56	35,03	36,50	37,98	39,47	40,98	42,48	44,01	45,53	47,07	48,62	50,18	52,20
31-35	2	28,55	29,95	31,36	32,78	34,22	35,66	37,11	38,57	40,04	41,52	43,01	44,50	46,01	47,52	49,05	51,04
36-40	3	27,87	29,24	30,62	32,01	33,42	34,82	36,25	37,67	39,11	40,56	42,02	43,48	44,96	46,44	47,94	49,88
41-45	4	27,18	28,52	29,88	31,24	32,61	33,99	35,38	36,77	38,19	39,60	41,02	42,46	43,90	45,36	46,82	48,73
46-50	5	26,50	27,81	29,13	30,46	31,80	33,15	34,51	35,87	37,25	38,63	40,03	41,43	42,85	44,27	45,71	47,57
51-55	6	25,81	27,10	28,39	29,69	31,00	32,31	33,64	34,97	36,32	37,67	39,03	40,41	41,79	43,19	44,58	46,41
56-60	7	25,13	26,38	27,64	28,91	30,19	31,47	32,77	34,07	35,39	36,71	38,04	39,38	40,74	42,09	43,47	45,25
61-65	8	24,45	25,67	26,90	28,13	29,38	30,63	31,90	33,17	34,46	35,75	37,06	38,38	39,69	41,01	42,35	44,09
66-70	9	23,77	24,96	26,16	27,36	28,58	29,80	31,04	32,28	33,53	34,79	36,06	37,34	38,63	39,93	41,23	42,94
71-75	10	23,09	24,24	25,41	26,58	27,77	28,96	30,16	31,37	32,60	33,82	35,07	36,31	37,58	38,84	40,12	41,78
76-80	11	22,40	23,53	24,66	25,81	26,96	28,12	29,29	30,48	31,66	32,87	34,07	35,29	36,52	37,76	39,00	40,62
81-85	12	21,72	22,81	23,92	25,03	26,15	27,28	28,43	29,57	30,74	31,90	33,09	34,26	35,46	36,67	37,89	39,46
86-90	13	21,04	22,10	23,18	24,26	25,35	26,45	27,56	28,68	29,81	30,94	32,09	33,24	34,41	35,58	36,77	38,30
91-95	14	20,35	21,39	22,44	23,48	24,55	25,61	26,70	27,79	28,87	29,98	31,09	32,22	33,35	34,50	35,65	37,15
96-100	15	19,67	20,67	21,69	22,70	23,74	24,77	25,82	26,87	27,95	29,02	30,11	31,19	32,30	33,41	34,54	35,99
101-105	16	18,99	19,96	20,94	21,93	22,92	23,94	24,95	25,98	27,00	28,05	29,11	30,18	31,24	32,33	33,42	34,83

ПРИНОСИ МЕСА У ПОЛУТКАМА (у проценти)

За меснате свиње

Табела 2.

Збир дебљине ледне слојеве, у mm	Маса топљих ногути, у килограма															
	65-67	68-70	71-73	74-76	77-79	80-82	83-85	86-88	89-91	92-94	95-97	98-100	101-103	104-106	107-110	111-113
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
До 30	44,27	44,44	44,60	44,75	44,91	45,06	45,22	45,37	45,53	45,68	45,84	45,99	46,15	46,30	46,46	46,61
31-35	43,26	43,41	43,56	43,71	43,87	44,02	44,18	44,33	44,49	44,65	44,80	44,95	45,11	45,26	45,42	45,57
36-40	42,23	42,39	42,53	42,68	42,85	42,99	43,15	43,30	43,46	43,61	43,77	43,92	44,08	44,23	44,39	44,54
41-45	41,18	41,33	41,50	41,65	41,81	41,96	42,12	42,26	42,42	42,58	42,73	42,89	43,04	43,20	43,35	43,51
46-50	40,15	40,30	40,46	40,61	40,77	40,93	41,09	41,23	41,39	41,54	41,70	41,85	42,01	42,16	42,32	42,47
51-55	39,11	39,28	39,43	39,59	39,74	39,89	40,05	40,20	40,36	40,51	40,66	40,82	40,97	41,13	41,28	41,44
56-60	38,08	38,23	38,39	38,54	38,71	38,85	39,01	39,16	39,32	39,47	39,63	39,78	39,94	40,09	40,25	40,40
61-65	37,05	37,20	37,36	37,51	37,67	37,81	37,96	38,13	38,29	38,44	38,60	38,75	38,91	39,06	39,22	39,37
65-70	36,02	36,17	36,33	36,48	36,64	36,79	36,95	37,10	37,26	37,41	37,55	37,72	37,87	38,03	38,18	38,34
71-75	34,98	35,13	35,29	35,44	35,60	35,75	35,90	36,06	36,22	36,37	36,53	36,68	36,84	36,99	37,15	37,30
76-80	33,94	34,10	34,25	34,41	34,56	34,72	34,87	35,03	35,18	35,34	35,49	35,65	35,80	35,96	36,11	36,27
81-85	32,91	33,06	33,22	33,37	33,53	33,68	33,85	33,99	34,16	34,30	34,46	34,61	34,77	34,92	35,08	35,23
86-90	31,88	32,03	32,19	32,35	32,50	32,65	32,81	32,97	33,12	33,27	33,43	33,58	33,74	33,89	34,05	34,20
91-95	30,83	31,00	31,17	31,31	31,47	31,62	31,79	31,94	32,08	32,24	32,39	32,55	32,70	32,86	33,01	33,17
96-100	29,80	29,96	30,13	30,27	30,44	30,58	30,74	30,89	31,06	31,20	31,36	31,51	31,67	31,82	31,98	32,13
101-105	28,77	28,93	29,08	29,24	29,38	29,56	29,70	29,86	30,00	30,17	30,32	30,48	30,63	30,79	30,94	31,10

ПРИНОСИ МЕСА У ПОЛУТКАМА (у килограмима)
За масне свиње

Табела 3.

Збир дебелине леђне сланине, у mm	Маса топљих полуци, у килограмима															
	71-75	76-79	80-83	84-88	89-92	93-97	98-102	103-106	107-111	112-116	117-120	121-125				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
до 75	22,83	24,24	25,61	27,12	28,66	30,25	31,79	33,32								
76-80	22,47	23,85	25,20	26,68	28,18	29,75	31,26	32,76	34,23	36,13						
81-85	22,10	23,46	24,79	26,23	27,70	29,25	30,73	32,20	33,63	35,48	37,03	38,55				
86-90	21,74	23,07	24,38	25,79	27,22	28,75	30,20	31,64	33,03	34,83	36,34	38,14				
91-95	21,37	22,68	23,97	25,34	26,74	28,25	29,67	31,08	32,43	34,18	35,66	37,40				
96-100	21,01	22,29	23,56	24,90	26,26	27,75	29,14	30,52	31,83	33,53	34,97	36,66				
101-105	20,64	21,90	23,15	24,45	25,78	27,25	28,61	29,96	31,23	32,88	34,29	35,92				
106-110	20,28	21,51	22,74	24,01	25,30	26,75	28,08	29,40	30,63	32,23	33,60	35,18				
111-115	19,91	21,12	22,33	23,57	24,82	26,25	27,55	28,84	30,03	31,58	32,92	34,44				
116-120	19,55	20,73	21,92	23,12	24,34	25,75	27,02	28,28	29,43	30,93	32,23	33,70				
121-125	19,18	20,34	21,51	22,67	23,86	25,25	26,49	27,72	28,83	30,28	31,55	32,96				
126-130	18,82	19,95	21,10	22,23	23,28	24,75	25,96	27,16	28,23	29,63	30,86	32,22				
131-135	18,45	19,56	20,69	21,78	22,90	24,25	25,43	26,60	27,63	28,98	30,18	31,48				
136-140	18,09	19,17	20,28	21,34	22,42	23,75	24,90	26,04	27,03	28,33	29,49	30,74				
141-145	17,72	18,78	19,87	20,89	21,94	23,25	24,37	25,48	26,43	27,68	28,81	30,00				
146-150 >	-	-	19,46	20,45	21,46	22,75	23,84	24,92	25,83	27,03	28,12	29,26				

Табела 4. ШРЕЉОС МЕСА У ПОЛУТКАМА (у процентима)

34 месне свиње

350р дебелина лебне сламине, у тпм	Маса топлих полути, у микрограмима											
	71-75	76-79	80-83	84-88	89-92	93-97	98-102	103-106	107-111	112-116	117-120	121-125
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
до 75	31,27	31,28	31,42	31,53	31,67	31,84	31,79	31,69	-	-	-	-
76-80	30,78	30,77	30,92	31,02	31,14	31,32	31,26	31,35	31,40	31,69	-	-
81-85	30,27	30,27	30,42	30,50	30,61	30,79	30,73	30,81	30,85	31,12	31,25	31,61
86-90	29,78	29,77	29,91	29,99	30,08	30,26	30,20	30,28	30,30	30,55	30,67	31,01
91-95	29,27	29,26	29,41	29,47	29,55	29,74	29,67	29,74	29,75	29,98	30,09	30,41
96-100	28,78	28,76	28,91	28,95	29,02	29,21	29,14	29,21	29,20	29,41	29,51	29,80
101-105	28,27	28,26	28,40	28,43	28,49	28,68	28,61	28,67	28,65	28,84	28,94	29,20
106-110	27,78	27,75	27,90	27,92	27,96	28,16	28,08	28,13	28,10	28,27	28,35	28,60
111-115	27,27	27,25	27,40	27,41	27,43	27,63	27,55	27,60	27,55	27,70	27,78	28,00
116-120	26,78	26,75	26,90	26,88	26,90	27,11	27,02	27,06	27,00	27,13	27,20	27,40
121-125	26,27	26,25	26,39	26,36	26,36	26,58	26,49	26,53	26,45	26,56	26,62	26,80
126-130	25,78	25,74	25,89	25,85	25,83	26,05	25,96	25,99	25,90	25,99	26,04	26,20
131-135	25,27	25,24	25,39	25,33	25,30	25,53	25,43	25,45	25,35	25,42	25,47	25,59
136-140	24,78	24,74	24,88	24,81	24,77	25,00	24,90	24,92	24,80	24,85	24,89	24,99
141-145	24,27	24,23	24,38	24,29	24,24	24,47	24,37	24,38	24,25	24,28	24,31	24,39
146-150	-	-	23,88	23,78	23,71	23,95	23,84	23,85	23,70	23,71	23,73	23,79