

## МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО, ШУМАРСТВО И ВОДОСТОПАНСТВО

Врз основа на член 97, став (6) од Законот за квалитетот на земјоделските производи („Службен весник на Република Македонија“ бр. 140/10 и 53/11), министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство донесе

### ПРАВИЛНИК ЗА МЕТОДИТЕ ЗА ОДРЕДУВАЊЕ НА МЕСНАТОСТА НА ТРУПОВИТЕ НА ЗАКЛАНИТЕ СВИЊИ (\*)

\*Со овој правилник се врши усогласување со Регулативата на Комисијата за утврдување на детални правила за примена на Регулатива (ЕК) бр. 1234/2007 на Комисијата во однос на пазарните стандарди за месо од говеда, свињи, овци и кози, CELEX бр. 32008R1249.

#### Член 1

Со овој правилник се пропишуваат методите за одредување на меснатоста на труповите на закланите свињи.

#### Член 2

(1) Процентот на месо (содржината на посно месо) во еден свински труп е односот помеѓу вкупната маса на црвени набраздени мускули кои се делливи со нож и масата на трупот.

(2) Одредување на меснатоста на труповите на закланите свињи се врши со статистички докажани методи на оценување на меснатоста (процентот на месо во трупот) со употреба на средства (апарати) за класирање (категоризација) кои базираат на физичко мерење на еден или повеќе анатомски делови од трупот на закланите свињи и обезбедуваат усогласеност во рамките на максималната толерантност за статистичката грешка при оценувањето.

(3) Вкупната маса на црвените набраздени мускули се добива со целосно или делумно расекување на трупот како што е наведено во Прилогот кој е составен дел на овој правилник, или со комбинација од целосно или делумно расекување со брз национален метод базиран на докажани статистички методи.

(4) Расекувањето од став (3) на овој член може да се замени со оценување на процентот на посно месо користејќи средства за целосно расекување со апарат за компјутерска томографија доколку се обезбедат задоволителни споредливи податоци од расекувањето.

(5) Стандардниот статистички метод за оценување на содржината на посно месо на свински трупови одобрен како метод за класификација е обичен метод на најмали квадрати или метод на намалено рангирање, но може да се користат и други статистички докажани методи. Методот се базира на репрезентативен примерок од националното производство на свинско месо, кој се состои од најмалку 120 трупови чија содржина на посно месо е потврдена во согласност со методите на расекување наведени во Прилогот. Ако се користат повеќекратни методи на земање примероци, референтата вредност се мери на најмалку 50 трупови, а прецизноста е најмалку еднаква на онаа која е добиена користејќи го стандардниот статистички метод на 120 трупа кој наведен во Прилогот.

#### Член 4

Со денот на отпочнувањето на примената на овој правилник, престанува да важи Правилникот за квалитетот на закланите свињи и категоризација на свинското месо („Службен весник на Република Македонија “ бр. 25/04).

#### Член 3

Овој правилник влегува во сила осмиот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија“ а ќе отпочне да се применува од 1 јануари 2013 година.

Број 08-10178/4

23 јануари 2012 година

Скопје

Министер,

Љупчо Димовски, с.р.

**Методи на расекување на трупот и утврдување на процентот на месо (содржина на посно месо) во трупот на закланите свињи**

1. Предвидувањето на процентот на месо во трупот се базира на расекување извршено во согласност со референтниот метод.

2. При делумно расекување, предвидувањето на процентот на месо во трупот базира врз основа на расекување на четири главни дела (плешка, слабина, бут и стомак). Референтниот процент на месо во трупот се пресметува на следниот начин:

$$Y = 0.99 \times 100 \frac{\text{маса на филе} + \text{маса на посното месо во плешката, слабината, бутот и стомакот}}{\text{маса на филе} + \text{маса на расечените делови}}$$

Масата на посното месо во четирите главни дела (плешка, слабина, бут и стомак) се пресметува со вадење на елементите (маст и коски) кои не се дел од посното месо (на четирите дела) од вкупната маса на деловите пред расекувањето.

3. При целосно расекување, референтниот процент на месо во трупот се пресметува на следниот начин:

$$Y = 100 \times \frac{\text{маса на посното месо}}{\text{маса на трупот}}$$

Масата на посното месо се пресметува со вадење на вкупните не месни елементи (коски, маст) од вкупната маса на трупот на закланата свиња пред расекувањето. Главата со исклучок на образите, не се расекува.