

2011035834

МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО, ШУМАРСТВО И ВОДОСТОПАНСТВО

Врз основа на член 47 став 7 од Законот за квалитетот на земјоделските производи („Службен весник на Република Македонија“ бр. 140/10), министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство, донесе

П РА В И Л Н И К ЗА ОЗНАКИТЕ ВО ОДНОС НА НАЧИНОТ ЗА ЧУВАЊЕ КОИ СЕ УПОТРЕБУВААТ ЗА ИДЕНТИФИКУВАЊЕ НА МЕСО ОД ЖИВИНА И НИВНИТЕ ДЕФИНИЦИИ (*)

Член 1

Со овој правилник се пропишуваат ознаките во однос на начинот за чување кои се употребуваат за идентификување на месото од живина и нивните дефиниции.

Член 2

За идентификување на целите трупови на месото од живина се употребуваат следните ознаки и дефиниции:

Ознака	Дефиниција	Англиска ознака
Пиле, Бројлер	Труп од кокошка кај која врвот на градната коска – стернумот е рскавичен или флексибилен (не е окоскен – не е осифициран)	Chicken broiler
Петел, Кокошка, Стар петел, Стара кокошка	Труп од кокошка кај која врвот на градната коска – стернумот е цврст или нефлексибилен (е окоскен – е осифициран)	Cock, hen, casserole, boiling fowl
Петел, вгоен и школен (кастриран)	Труп од кокошка од машки пол, кастрирана хируршки пред да постигне сексуална зрелост и заклан на минимална возраст од 140 дена, по кастрацијата мора да биде вгоен во период од најмалку 77 дена	Capon
Јаркичка, Петле	Труп од кокошка со маса на трупот помала од 650 грама (искажана без внатрешните органи, главата и нозете); кокошките од 650-750 грама може да се нарекуваат јаркички ако возраста при колење не надминува 28 дена	Poussin, Coquelet
Млад петел	Труп од кокошка од машки пол од раса или генетска провиниенс наменета за производство на јајца – јајценосен тип на живина - кај кој врвот на стернумот е зацврстнат но не е комплетно окоскен - осифициран и кај кој возраста при колење изнесува најмалку 90 дена	Young cock
Млада мисирка	Труп од мисирка кај која врвот на градната коска – стернумот е рскавичен или флексибилен (не е окоскен – не е осифициран)	Young turkey
Мисирка	Труп од мисирка кај која врвот на градната коска – стернумот е цврст или нефлексибилен (е окоскен – е осифициран)	Turkey
Млада патка, млада мошусна патка, млада мутава патка	Труп од патка кај која врвот на градната коска – стернумот е рскавичен или флексибилен (не е окоскен – не е осифициран)	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck, (Young) Mulard duck
Патка, Мошусна патка, Мутава патка	Труп од патка кај која врвот на градната коска – стернумот е цврст или нефлексибилен (е окоскен – е осифициран)	Duck, Muscovy duck, Mulard duck
Млада гуска	Труп од гуска кај која врвот на градната коска – стернумот е рскавичен или флексибилен (не е окоскен – не е осифициран). Слојот на маст (масно ткиво) околу трупот е тенок или умерено дебел. Бојата на масното ткиво кај младите гуски може да биде индикација за специјална храна	(Young) goose, goseling
Гуска	Труп од гуска кај која врвот на градната коска – стернумот е цврст или нефлексибилен (е окоскен – е осифициран). Умерено дебел до дебел слој на маст (масно ткиво) го прекрива трупот	Goose
Млада Бисерка	Труп од бисерка (птица кај која врвот на градната коска – стернумот е рскавичен или флексибилен (не е окоскен – не е осифициран).	Young Guinea fowl
Бисерка	Труп од бисерка кај која врвот на градната коска – стернумот е цврст или нефлексибилен (е окоскен – е осифициран)	Guinea fowl

(*) 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 живина, CELEX бр. 32008R0543

Член 3

(1) За идентификување на делови од трупови (конфекционирано месо) од месото од живина се употребуваат следните ознаки и дефиниции

Ознака	Дефиниција	Англиска ознака
Половинки (Пола пиле, Пола труп)	половина од трупот, добиена со надолжен пресек по рамнина која го сече стернумот и рбетот	Half
Четвртинки (Градни четвртинки) Четвртинки (Ножни четвртинки)	добиени со напречен пресек на половинките	Quarter
Неодвоени ножни четвртинки (споени со дел од грбот)	две ножни четвртинки споени со дел од грбот, со или без опаш	Unseparated leg quarters
Гради	градна коска - стернум со ребра, или дел од ребра од двете страни на градната коска со мускулатурата на нив. Може да се најде како цела или половина градна коска - стернум	Breast
Нозе (Бут) (копан со докопан)	фемур, тибиа и фибула со мускулатурата на нив со пресек направен во зглобот на колкот –	Leg
Нозе со дел од грб (копан со докопан и дел од грб)	масата на грбот не преминува 25% од масата на целиот дел	Chicken leg with a portion of the back
Докопан	фемурут заедно со мускулатурата со пресек направен во зглобот на коленото	Thigh
Копан	тибија и фибула со мускулатурата со пресек направен во зглобот на коленото	Drumstick
Крила	хумерус, радиус и улна со мускулатурата. Во случај на мисиркини крила хумерусот или радиусот/улната со мускулатурата може да се посебни. Врвот на крилото вклучително и карпалните коски може а и не мора да бидат одстранети. Пресеком е направен во зглобот	Wing
Неодвоени крила (споени со дел од грбот)	двете крила споени со дел од грбот, каде масата на грбот не преминува 45% од масата на целиот дел	Unseparated wings
Филе од гради	цела или половина од градите со издвоени коски, односно без градната коска и ребрата – безкостени гради. Во случај на мисиркини гради, филето може да биде само од длабокиот пекторален мускул	Breast fillet
Филе од гради со клучна коска (јадец)	филе од гради без кожа но со клавикулата – јадецом и рскавичниот дел од стернумот вклучени во него. Масата на рскавицата и клавикулата да не преминуваат 3% од масата на целиот дел	Breast fillet with wishbone
Магрет	филе од гради од патка и гуска со вклучена кожа и подкожно масно ткиво кои го прекриваат градниот мускул, без длабокиот пекторален мускул	Magret, maigret
Обезкостени нозе (бут) од мисирка	мисиркини копани или докопани без коските, односно без фемурут, тибјата и фибулата, цели во коцки или ленти	Deboned turkey leg meat

(2) Означувањето на деловите од трупови (конфекционирано месо) од месото од живина е секогаш придружено со ознаката на месото во зависност од видот на живината (кокошки, патки, гуски, мисирки и бисерки/морки).

Член 4

За идентификување на месото од живина наменето за пазар, се употребуваат ознаките од член (2) и (3) на овој правилник.

Член 5

Овој правилник влегува во сила осмиот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија“.

Бр. 02-2327/1
11 март 2011 година
Скопје

Министер за земјоделство,
шумарство и водостопанство,
Љупчо Димовски, с.р.